



## WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(GB) (IE) (NI) (CY)

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

### WAFFELEISEN

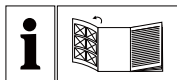
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

### ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 466115\_2404



GB IE NI CY

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

---

GR CY

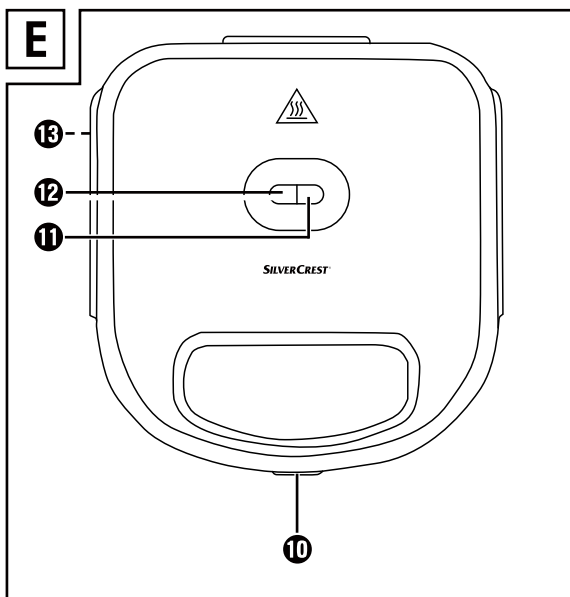
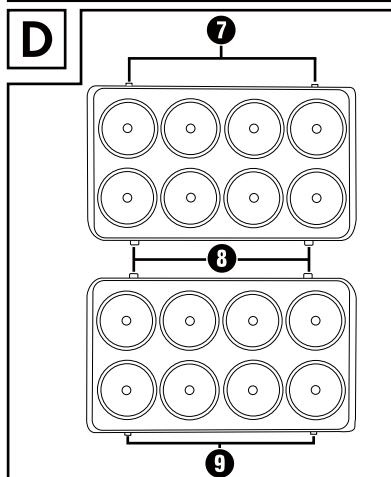
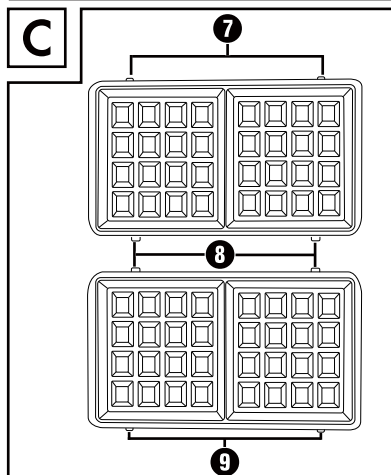
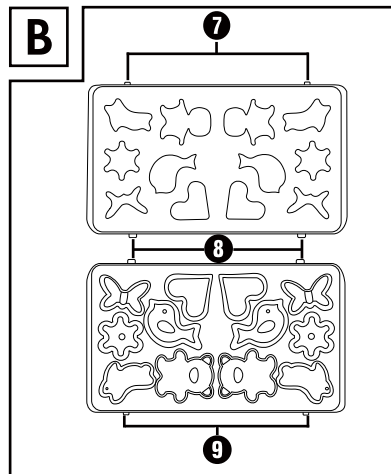
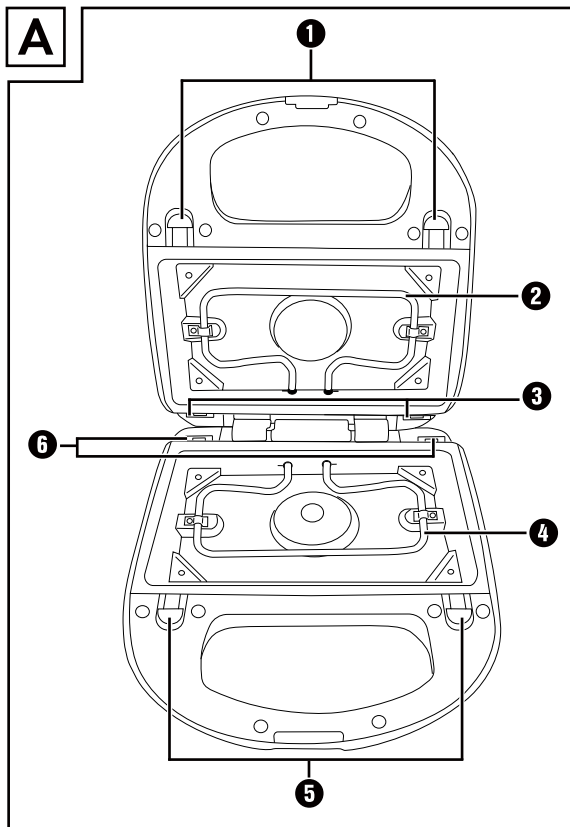
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DE AT CH

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

|             |                        |        |    |
|-------------|------------------------|--------|----|
| GB/IE/NI/CY | Operating instructions | Page   | 1  |
| GR/CY       | Οδηγίες χρήσης         | Σελίδα | 15 |
| DE/AT/CH    | Bedienungsanleitung    | Seite  | 31 |



# Index

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

Warnings and symbols used

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

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

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

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

### NOTICE

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

## Appliance description

Illustration A:

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

Illustration B (Patterned waffles):

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

Illustration C (Waffle):

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

Figure D (Doughnuts):

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

Illustration E:

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

## Technical data

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Voltage           | 220 - 240 V ~,<br>50/60 Hz |
| Power consumption | 750 W                      |



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

## Safety instructions

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

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



Caution! Hot surfaces!

### **⚠ ATTENTION! RISK OF FIRE!**

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

### **⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

### **i NOTE**

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



## Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

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

### **WARNING!**

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

### **NOTE**

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

## Placement of the removable plates

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

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

## Extracting the removable plate

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

## Commissioning

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

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

### **WARNING!**

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

### **NOTE**

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

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

## Operation

### Baking times at a glance

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

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

### Making patterned waffles

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

#### ⓘ ATTENTION!

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

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

#### ⓘ NOTE

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

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

#### ⓘ ATTENTION!

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

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

## Baking waffles/doughnuts

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

### ⚠ **ATTENTION!**

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

### ⚠ **ATTENTION!**

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

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

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

## Cleaning

### ⚠ **DANGER!**

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

### ⚠ **WARNING!**

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

### ⚠ **ATTENTION!**

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

### i **NOTE**

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

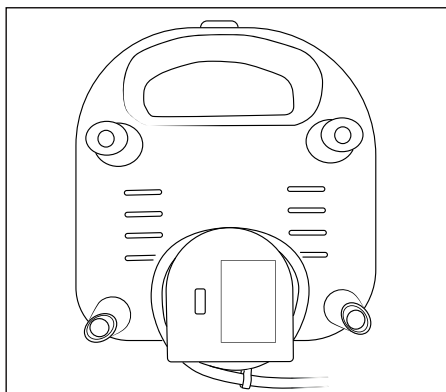
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:

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

- Dry all parts well before re-use.

## Storage

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



- Store the appliance in a dry place.

## Troubleshooting

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

## Recipes

### Basic batter for waffles

**For approx. 18-20 waffles:**

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

## Chocolate waffles

### For approx. 12-14 waffles:

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

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

## Basic batter for nut waffles/ patterned waffles

### Ingredients for approx. 20 bakes:

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

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

### **i** NOTE

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

## Sweet batter for nut waffles/ patterned waffles

### Ingredients for approx. 25 bakes:

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

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

### **i** NOTE

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

## Savoury batter for nut waffles/ patterned waffles

### Ingredients for approx. 10 bakes:

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

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

### **i** NOTE

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

## Basic doughnut batter

### For approx. 72 waffles:

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

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

### **i** NOTE

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

## Fruit yoghurt doughnuts

### For approx. 48 waffles:

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

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

## Fitness doughnuts

### For approx. 48 waffles:

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

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

## Blueberry waffles

### For approx. 8-10 waffles:

- ◆ 2 eggs
  - ◆ 100 g sugar
  - ◆ 100 g melted butter or margarine
  - ◆ 160 ml milk
  - ◆ 200 g flour
  - ◆ ½ tsp of baking powder
  - ◆ 130 g blueberries (fresh or frozen)
- 1) Beat the eggs until frothy.
  - 2) Add the milk and melted butter and mix together.
  - 3) Sift the flour and baking powder together in another bowl and then add the sugar. Mix all the dry ingredients together.
  - 4) Gradually add the liquid egg and milk mixture, stirring constantly. Then mix with a hand mixer on the highest setting until a smooth batter is formed.
  - 5) Add the (defrosted) blueberries and mix them into the batter.
  - 6) Bake the blueberry waffles according to the instructions.

## Vegan banana waffles

### For approx. 6-8 waffles:

- ◆ 220 g spelt flour or wheat flour
  - ◆ 1-2 very ripe, medium-sized bananas
  - ◆ 380 ml soya milk with vanilla flavour
  - ◆ 2 tsp. baking powder
  - ◆ 1 tsp. cinnamon
  - ◆ 1 pinch of salt
- 1) Mash the peeled and chopped bananas with a fork to create a puree.
  - 2) Mix the flour, baking powder and cinnamon together in a bowl.
  - 3) Mix in the banana puree.
  - 4) Then gradually add the soya milk and mix everything until a homogeneous batter is formed.
  - 5) Bake the vegan banana waffles according to the instructions.

## Disposal

### Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

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

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



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

## Disposal of the packaging



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

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



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

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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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



## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466115\_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

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

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 101010

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

### **CY** Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

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

IAN 466115\_2404

## Importer

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

### For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

### For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

## Περιεχόμενα

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Εισαγωγή</b> . . . . .                            | <b>16</b> |
| Προβλεπόμενη χρήση . . . . .                         | 16        |
| Προειδοποιήσεις και σύμβολα . . . . .                | 16        |
| <b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> . . . . .               | <b>17</b> |
| <b>Περιγραφή συσκευής</b> . . . . .                  | <b>17</b> |
| <b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> . . . . .              | <b>17</b> |
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .                | <b>18</b> |
| <b>Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών</b> . . . . .      | <b>20</b> |
| Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .         | 20        |
| Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών . . . . .           | 21        |
| <b>Πρώτη θέση σε λειτουργία</b> . . . . .            | <b>21</b> |
| <b>Χειρισμός</b> . . . . .                           | <b>21</b> |
| Επισκόπηση χρόνων ψησίματος . . . . .                | 21        |
| Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων . . . . .                      | 22        |
| Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς . . . . .                      | 22        |
| <b>Καθαρισμός</b> . . . . .                          | <b>23</b> |
| <b>Φύλαξη</b> . . . . .                              | <b>23</b> |
| <b>Διόρθωση σφαλμάτων</b> . . . . .                  | <b>24</b> |
| <b>Συνταγές</b> . . . . .                            | <b>24</b> |
| <b>Απόρριψη</b> . . . . .                            | <b>27</b> |
| Απόρριψη συσκευής . . . . .                          | 27        |
| Απόρριψη συσκευασίας . . . . .                       | 28        |
| <b>Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH</b> . . . . . | <b>28</b> |
| Ξέρβις . . . . .                                     | 29        |
| Εισαγωγέας . . . . .                                 | 29        |

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!



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

## Προβλεπόμενη χρήση

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

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

## Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

|  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.    |
|  | <b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί. |
|  | <b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.                             |
|  | Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.                                                                                                                                                       |
|  | Διαβάστε τις οδηγίες.                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος                                                                                                                                                                                                 |
|  | Να μην βυθίζεται στο νερό!                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.                                                                                                                                                                                                         |
|  | Η επιστροφή των αποσπώμενων πλακών ενδείκνυται για τρόφιμα.                                                                                                                                                                                      |

## Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Βαφλίέρα
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Μοτίβα»
- 2 αφαιρούμενες πλάκες «Ντόνατ»
- Οδηγίες χρήσης

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

### **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

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

## Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

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

Εικόνα Β (Βάφλες με μοτίβο):

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

Εικόνα C (Βάφλες):

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

Εικόνα D (ντόνατ):

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

Εικόνα E:

- ❶ Ασφάλιση καπακιού
- ❷ Λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία»
- ❸ Λυχνία ελέγχου «Power»
- ❹ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| Τάση                 | 220 - 240 V ~,<br>50/60 Hz |
| Κατανάλωση ενέργειας | 750 W                      |

**UK  
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.
- Προσέχετε κατά τον καθαρισμό ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρέχον νερό.
- Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή δίπλα σε δοχεία, τα οποία περιέχουν υγρά.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιείται η συσκευή.
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

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



- Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

## ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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

## ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

## ❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 διαφορετικών πλακών:

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

## ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού αλλάξετε τις πλάκες.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών!  
Κίνδυνος εγκαύματος!

## ❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Ανοίξτε τη συσκευή, ανοίγοντας την ασφάλιση του καπακιού ❶ και στη συνέχεια το καπάκι.
- 2) Επάνω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους κάτω γάντζους ❸ στα κάτω στηρίγματα ❹.
- 3) Πιέστε τώρα τους επάνω γάντζους ❷ στις ασφάλειες ❶, ώστε οι γάντζοι ❷ να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες ❶ και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 4) Κάτω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους πίσω γάντζους ❸ στα κάτω στηρίγματα ❹.

ντζους ❸ στα πίσω στηρίγματα ❹.

- 5) Πιέστε τώρα τους μπροστινούς γάντζους ❹ στις ασφάλειες ❺, ώστε οι γάντζοι ❹ να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες ❺ και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 6) Πιέστε μία φορά δυνατά στο κέντρο της κάτω πλάκας, για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.

## Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών

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

## Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

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

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### ❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψει μία ελαφριά οσμή (πιθανή και ανάπτωξη ελαφριού καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- 6) Αποσυνδέστε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 7) Καθαρίστε τις πλάκες και τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- 8) Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

## Χειρισμός

### Επισκόπηση χρόνων ψησίματος

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

| Αφαιρούμενες πλάκες | Ποσότητα ζύμης                                           | Χρόνοι ψησίματος για την βασική ζύμη |
|---------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| «Βάφλες-μοτίβα»     | περ. ½ ΚΓ του γλυκού ανά καλούπι μοτίβου                 | 3 – 4 λεπτά                          |
| «Ντόνατ»            | 2-3 ΚΣ του γλυκού ανά καλούπι για ντόνατ                 | 2 – 3 λεπτά                          |
| «Βάφλες»            | 2 - 3 μεγάλες κουταλιές του γλυκού ανά καλούπι για βάφλα | περ. 5 λεπτά                         |



## Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων

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

### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.
- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10.
  - 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» 12 ανάβει.
  - 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» 11.
  - 5) Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και προσθέστε περ. ½ ΚΓ ζύμη (για συνταγές με βάφλες-μοτίβα βλ. κεφάλαιο «Συνταγές») σε κάθε μία από τις φόρμες των κάτω πλακών.

### i ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Φροντίζετε να κατανέμετε τη ζύμη σε όλα τα μέρη του μοτίβου. Ειδικά, υπάρχει περίπτωση να μην γεμίσουν κάποια μέρη του μοτίβου.
- 6) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλειά του 10.

### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βγάζετε τις βάφλες-μοτίβα μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη κουτάλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- 7) Μετά από περ. 3 - 4 λεπτά οι βάφλες-μοτίβα είναι έτοιμες. Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες-μοτίβα.
  - 8) Εάν δεν επιθυμείτε να ετοιμάσετε άλλες βάφλες-μοτίβα, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

- 9) Αφήστε τις βάφλες-μοτίβα να κρυσώσουν λίγο και κόψτε την περιττή ζύμη από το άκρο των βαφλών-μοτίβων με ένα μαχαίρι (περικόψτε).

- 10) Γεμίστε τις βάφλες-μοτίβα με την επιθυμητή γέμιση. Ρίξτε λίγο από τη γέμιση και στο άκρο των βαφλών-μοτίβων και τοποθετήστε το κατάλληλο αντίστοιχο εξάρτημα, έτσι ώστε τα δύο μισά να κολλήσουν μαζί και να σχηματίσουν μία κοίλη φιγούρα.

## Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς

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

### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αφαιρείτε τις βάφλες/τα ντόνατς αποκλειστικά με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση της συσκευής.

Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 5 λεπτά, ενώ τα ντόνατς μετά από περ. 2 - 3 λεπτά. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ζύμη και το προσωπικό γούστο.

Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού **10** και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες/τα ντόνατς.

- 7) Εάν δεν θέλετε να ψήσετε άλλες βάφλες/άλλα ντόνατς, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

## Καθαρισμός

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### ❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### ❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίξετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- ▶ Καθώς οι κάτω πλευρές των αφαιρούμενων πλακών δεν φέρουν επίστρωση, ενδέχεται να ξεβάσουν ελαφρώς μετά την πλύση στο πλυντήριο πιάτων. Βέβαια, αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία. Συνεπώς, προτείνεται η πλύση των αφαιρούμενων πλακών στο χέρι.

- Σκουπίζετε το περίβλημα με ένα νωπό πανί. Σε επίμονες βρομιές προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό.

- Αφαιρέστε τις πλάκες και καθαρίστε τις σε ζεστό νερό, προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό.

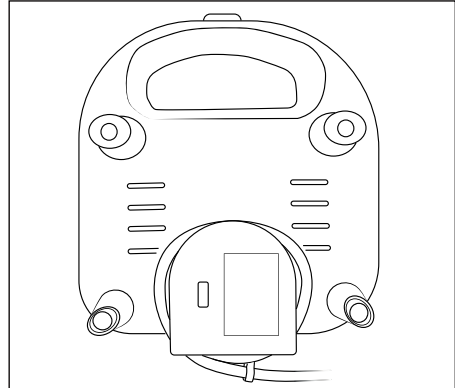
- Εάν έχει τρέξει λίπος ή τρόφιμο κάτω από τις πλάκες στο χώρο, όπου βρίσκονται οι θερμαντικοί σωλήνες **2** **4**, προχωρήστε ως εξής:

- Σκουπίστε το λίπος ή άλλα υγρά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.
- Απομακρύνετε τα καμμένα υπολείμματα με μία ξύλινη σπάτουλα ή ένα μικρό ξυλάκι.

- Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από την εκ νέου χρήση.

## Φύλαξη

- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **15** στην κάτω πλευρά της συσκευής και στερεώστε το με το ειδικό κλιπ.



- Φυλάτε τη συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

## Διόρθωση σφαλμάτων

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

## Συνταγές

### Βασική ζύμη για βάφλες

#### Συστατικά για περ. 18-20 τεμάχια:

- ◆ 250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
  - ◆ Περ. 200 γρ. ζάχαρη
  - ◆ 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλιας
  - ◆ 5 αβγά
  - ◆ 500 γρ. αλεύρι
  - ◆ 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
  - ◆ 350 - 400 ml γάλα
- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
  - 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας και τα ανακατεύετε όλα.
  - 3) Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο ή τη μαργαρίνη.
  - 4) Αναμιγνύετε το μπέικιν πάουντερ.
  - 5) Ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέτετε με δόσεις το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ.
  - 6) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός, έως ότου σχηματιστεί μία λεία ζύμη.

### Βάφλες σοκολάτας

#### Συστατικά για περ. 12-14 τεμάχια:

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

## Βασική ζύμη για βάφλες-μοτίβα

**Συστατικά για περ. 20 διαδικασίες ψησίματος:**

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

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

### **① ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

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

## Γλυκιά ζύμη για βάφλες-μοτίβα

**Συστατικά για περ. 25 διαδικασίες ψησίματος:**

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

- 1) Από δύο αβγά χωρίζετε το ασπράδι από τον κρόκο. Ο κρόκος δεν θα χρειαστεί.
- 2) Ανακατεύετε το βούτυρο/τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας, τα 2 ασπράδια και ολόκληρο το αβγό (κρόκος και ασπράδι).
- 3) Αναμιγνύετε την κρέμα γάλακτος.
- 4) Ανακατεύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτετε.
- 5) Ανακατεύετε τα πάντα στη μέγιστη βαθμίδα με το μίξερ χειρός.

### **① ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

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

## Αλμυρή ζύμη για βάφλες-μοτίβα

### Συστατικά για περ. 10 διαδικασίες ψησίματος:

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

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

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## Βασική ζύμη για ντόνατς

### Συστατικά για περ. 72 τεμάχια:

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

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

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων

### Συστατικά για περ. 48 τεμάχια:

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

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

## Ντόνατ για λάτρες της υγιεινής διατροφής

### Συστατικά για περ. 48 τεμάχια:

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

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

## Βάφλες με μύρτιλλο

### Συστατικά για περ. 8-10 τεμάχια:

- ◆ 2 αβγά
- ◆ 100 g ζάχαρη
- ◆ 100 g λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη
- ◆ 160 ml γάλα
- ◆ 200 g αλεύρι
- ◆ 1/2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 130 g μύρτιλλα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

- 1) Ανακατεύετε τα αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
- 2) Προσθέστε το γάλα και το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα.
- 3) Κοσκινίστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα άλλο μπολ και, στη συνέχεια, προσθέστε τη ζάχαρη. Ανακατεύετε όλα τα ξηρά υλικά.
- 4) Προσθέστε διαδοχικά το υγρό μείγμα αβγών και γάλακτος, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη συνέχεια, αναμείξτε με ένα μίξερ χειρός στην υψηλότερη βαθμίδα, μέχρι να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
- 5) Προσθέστε τα (αποψυγμένα) μύρτιλλα και ανακατέψτε τα στη ζύμη.
- 6) Ψήστε τις βάφλες με μύρτιλλο σύμφωνα με τις οδηγίες.

## Vegan βάφλες με μπανάνα

### Συστατικά για περ. 6-8 τεμάχια:

- ◆ 220 g αλεύρι όλυρας ή αλεύρι σίτου
- ◆ 1-2 πολύ ώριμες μπανάνες μεσαίου μεγέθους
- ◆ 380 ml γάλα σόγιας με γεύση βανίλια
- ◆ 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 ΚΓ κανέλα
- ◆ 1 πρέζα αλάτι

- 1) Πολτοποιήστε τις ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κομμάτια μπανάνες με ένα πιρούνι.
- 2) Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα σε ένα μπολ.
- 3) Προσθέστε τον πολτό μπανάνας.
- 4) Στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά το γάλα σόγιας και ανακατέψτε τα πάντα, μέχρι να σχηματιστεί ένα ομοιογενές μείγμα.
- 5) Ψήστε τις vegan βάφλες με μπανάνα σύμφωνα με τις οδηγίες.

## Απόρριψη

### Απόρριψη συσκευής



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

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

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



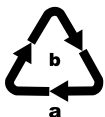
Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

## Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ

τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα

υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

## Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

### Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

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

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

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

## Εύρος εγγύησης

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

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466115\_2404 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγόνοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466115\_2404 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 00800 490826606  
E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4241  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 466115\_2404

## Εισαγωγέας

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

Για την αγορά της ΕΕ



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

Για την αγορά της ΜΒ

Lidl Great Britain Ltd  
Lidl House 14 Kingston Road  
Surbiton  
KT5 9NU





## **Inhaltsverzeichnis**

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                          | <b>32</b> |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....               | 32        |
| Verwendete Warnhinweise und Symbole .....        | 32        |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>33</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                  | <b>33</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>33</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>34</b> |
| <b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....      | <b>36</b> |
| Einsetzen der Wechselplatten .....               | 36        |
| Herausnehmen der Wechselplatten .....            | 37        |
| <b>Erste Inbetriebnahme</b> .....                | <b>37</b> |
| <b>Bedienen</b> .....                            | <b>37</b> |
| Übersicht Backzeiten .....                       | 37        |
| Motiv-Waffeln backen .....                       | 37        |
| Belgische Waffeln/Donuts backen .....            | 38        |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>39</b> |
| <b>Aufbewahren</b> .....                         | <b>39</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                      | <b>40</b> |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>40</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>43</b> |
| Gerät entsorgen .....                            | 43        |
| Verpackung entsorgen .....                       | 43        |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>44</b> |
| Service .....                                    | 45        |
| Importeur .....                                  | 45        |

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):

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.       |
|    | <b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte. |
|    | <b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.                                     |
|    | 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 ~,<br>50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme | 750 W                      |

**UK  
CA**

Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ❗ ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

## ❗ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## i HINWEIS

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

## Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

## ⚠ WARNUNG!

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

## i HINWEIS

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

## Einsetzen der Wechselplatten

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

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

## Herausnehmen der Wechselplatten

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

## Erste Inbetriebnahme

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

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

### **WARNUNG!**

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

### **HINWEIS**

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

## Bedienen

### Übersicht Backzeiten

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

| Wechselplatten      | Menge                         | Backzeiten für den Basisteig |
|---------------------|-------------------------------|------------------------------|
| „Motiv-Waffeln“     | ca. 1/2 TL Teig pro Motivform | 3–4 Minuten                  |
| „Donuts“            | 2-3 TL Teig pro Donutform     | 2–3 Minuten                  |
| „Belgische Waffeln“ | 2-3 EL Teig pro Waffelform    | ca. 5 Minuten                |

### Motiv-Waffeln backen

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



## ❗ **ACHTUNG!**

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

## i **HINWEIS**

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

## ❗ **ACHTUNG!**

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

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

## **Belgische Waffeln/Donuts backen**

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

## ❗ **ACHTUNG!**

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

## ❗ **ACHTUNG!**

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

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

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

## Reinigen

### ⚠ GEFAHR!

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

### ⚠ WARNUNG!

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

### ⓘ ACHTUNG!

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

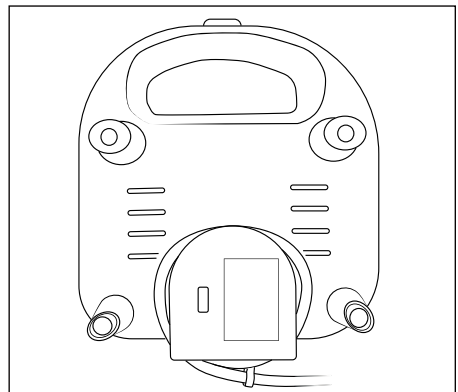
### ⓘ HINWEIS

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

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

## Aufbewahren

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



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

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

## Rezepte

### Belgische Waffeln

#### Zutaten für ca. 18-20 Stück:

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

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

### Schokoladenwaffeln

#### Zutaten für ca. 12-14 Stück:

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

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

## Basisteig für Motiv-Waffeln

### Zutaten für ca. 20 Backvorgänge:

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

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

#### **i HINWEIS**

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

## Süßer Teig für Motiv-Waffeln

### Zutaten für ca. 25 Backvorgänge:

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

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

#### **i HINWEIS**

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

## Salziger Teig für Motiv-Waffeln

### Zutaten für ca. 10 Backvorgänge:

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

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

#### **i HINWEIS**

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

## Basisteig für Donuts

### Zutaten für ca. 72 Stück:

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

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

### HINWEIS

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

## Fruchtjoghurt-Donut

### Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

## Fitness-Donut

### Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

## Blaubeerwaffeln

### Zutaten für ca. 8-10 Stück:

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

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

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

## Vegane Bananenwaffeln

### Zutaten für ca 6-8 Stück:

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

## Entsorgung

### 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.

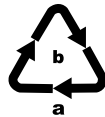


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### 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 Servicenerkennung 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 466115\_2404

## Importeur

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

### Für den EU-Markt



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

### Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd  
Lidl House 14 Kingston Road  
Surbiton  
KT5 9NU





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
12/2024 · Ident.-No.: SWEW750D4-072024-2

---

IAN 466115\_2404