



GOFRERA SWEW 750 D4

ES

GOFRERA

Instrucciones de uso

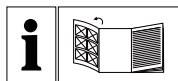
DE AT CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 466115_2404

ES



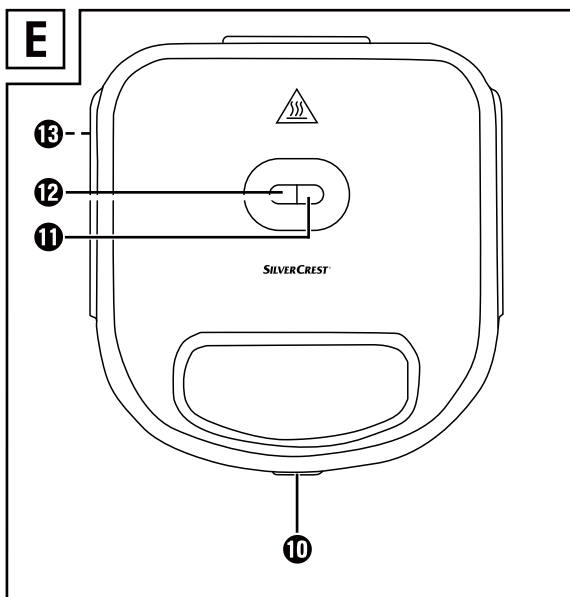
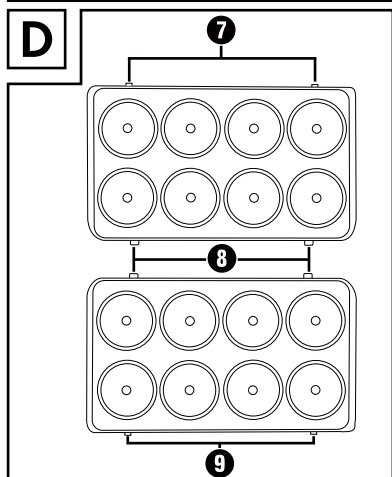
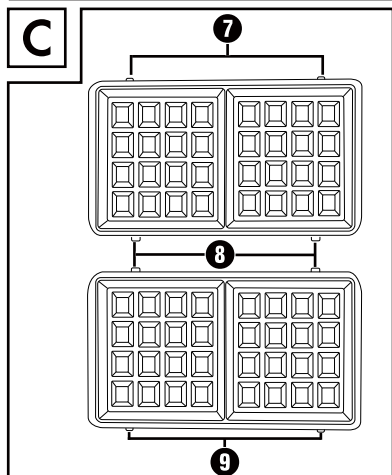
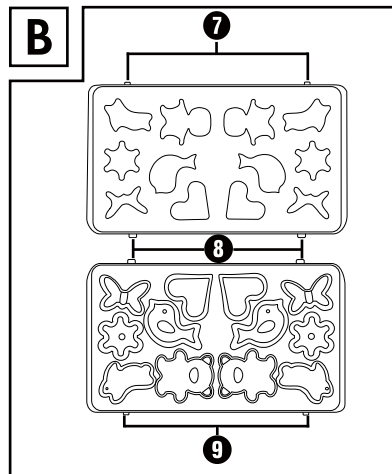
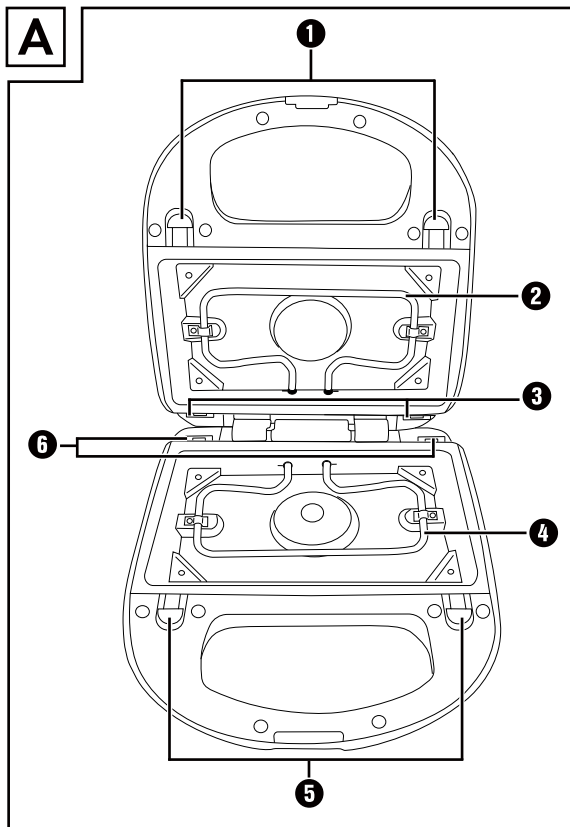
ES

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	17



Índice

Introducción	2
Finalidad de uso	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Volumen de suministro	3
Descripción de aparatos	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Sustitución de las placas de intercambio	6
Inserción de las placas de intercambio	6
Extracción de las placas de intercambio	6
Primera puesta en funcionamiento	6
Manejo	7
Resumen de los tiempos de horneado	7
Preparación de gofres con motivos	7
Preparación de gofres/dónuts	8
Limpieza	8
Almacenamiento	9
Eliminación de fallos	9
Recetas	10
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Finalidad de uso

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

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.
¡No utilice el aparato para fines comerciales! El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por los daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

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

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

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

i INDICACIÓN

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

Descripción de aparatos

Figura A:

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

Figura B (Gofres con motivos):

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

Figura C (Gofres):

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

Figura D (dónuts):

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

Figura E:

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

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

-  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

❗ ¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!

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

❗ ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

❗ INDICACIÓN

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

Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

❶ INDICACIÓN

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

Insertión de las placas de intercambio

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

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

Extracción de las placas de intercambio

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

Primera puesta en funcionamiento

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

i INDICACIÓN

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

Manejo

Resumen de los tiempos de horneado

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

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

Preparación de gofres con motivos

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

! ¡ATENCIÓN!

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

i INDICACIÓN

- Procure distribuir la masa por todas las partes del motivo. De lo contrario, es posible que las partes del motivo no se llenen adecuadamente.

- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **10**.

! ¡ATENCIÓN!

- Extraiga los gofres con motivos exclusivamente con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el revestimiento antiadherente del aparato.

- 7) Los gofres con motivos estarán listos después de unos 3-4 minutos. Suelte el bloqueo de la tapa **10**, abra la tapa y retire los gofres con motivos.

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

Preparación de gofres/dónuts

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

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

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

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

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

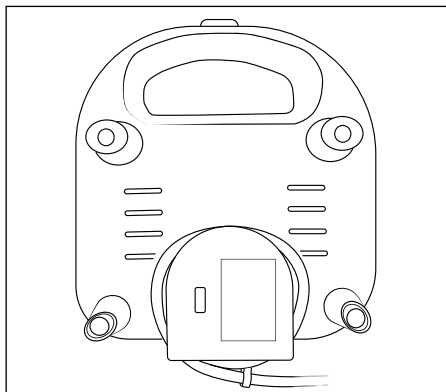
ⓘ INDICACIÓN

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

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

Almacenamiento

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



- Guarde el aparato en un lugar seco.

Eliminación de fallos

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

Recetas

Gofres

Ingredientes para unas 18-20 unidades:

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

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

Gofres de chocolate

Ingredientes para unas 12-14 unidades:

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

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

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

Ingredientes para unos 20 horneados:

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

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

i INDICACIÓN

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

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

Ingredientes para unos 25 horneados:

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

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

① INDICACIÓN

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

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

Ingredientes para unos 10 horneados:

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

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

① INDICACIÓN

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

Masa básica para donuts

Ingredientes para unas 72 unidades:

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

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

❶ INDICACIÓN

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

Donuts con yogur de frutas

Ingredientes para unas 48 unidades:

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

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

Donuts "fitness"

Ingredientes para unas 48 unidades:

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

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

Gofres de arándanos

Ingredientes para unas 8-10 unidades:

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

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

Gofres veganos de plátano

Ingredientes para unas 6-8 unidades:

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

Desecho

Desecho del aparato



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

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

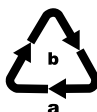
Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

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



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

Desecho del embalaje



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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

Para España se aplica:



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



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

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

Asistencia técnica

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

IAN 466115_2404

Importador

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
Lieferumfang	19
Gerätebeschreibung	19
Technische Daten	19
Sicherheitshinweise	20
Austauschen der Wechselplatten	22
Einsetzen der Wechselplatten	22
Herausnehmen der Wechselplatten	23
Erste Inbetriebnahme	23
Bedienen	23
Übersicht Backzeiten	23
Motiv-Waffeln backen	23
Belgische Waffeln/Donuts backen	24
Reinigen	25
Aufbewahren	25
Fehlerbehebung	26
Rezepte	26
Entsorgung	29
Gerät entsorgen	29
Verpackung entsorgen	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31

Einführung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

i **HINWEIS**

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ **WARNING!**

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

i **HINWEIS**

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

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

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG!

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

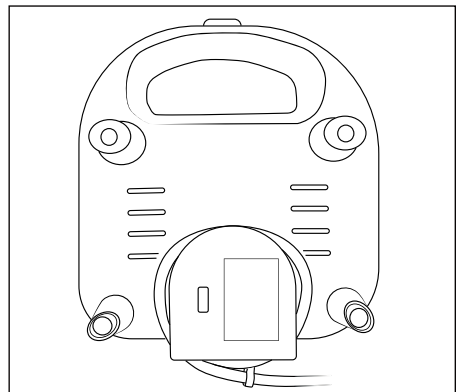
ⓘ HINWEIS

- ▶ 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

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten für ca. 18-20 Stück:

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

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

Schokoladenwaffeln

Zutaten für ca. 12-14 Stück:

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

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

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 20 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 25 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 10 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Basisteig für Donuts

Zutaten für ca. 72 Stück:

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

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Fitness-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Blaubeerwaffeln

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

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

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

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

Vegane Bananenwaffeln

Zutaten für ca 6-8 Stück:

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonund die Artikelnummer (IAN) 466115_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 466115_2404

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

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

IAN 466115_2404