



WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(HR)

PEKAČ VAFLA

Upute za upotrebu

(RO)

APARAT DE FĂCUT VAFE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(RS)

APARAT ZA VAFLE

Uputstvo za upotrebu

(GR) (CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 466115_2404

(HR) (RS)
(RO) (GR)



HR

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

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

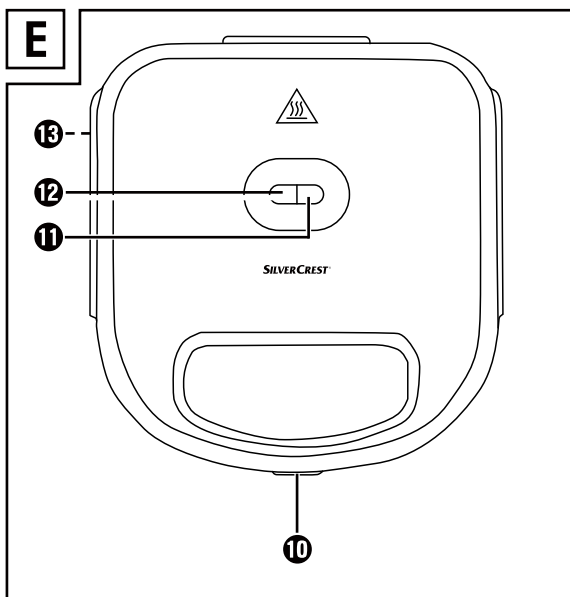
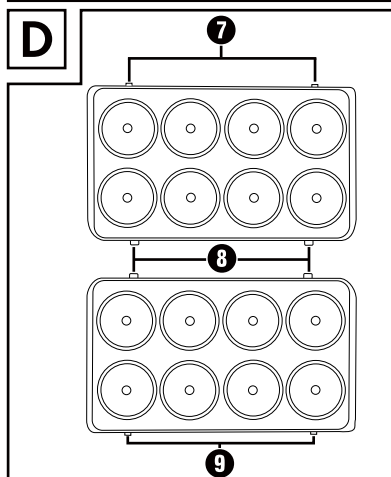
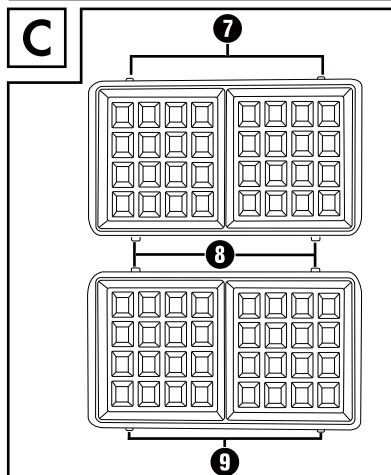
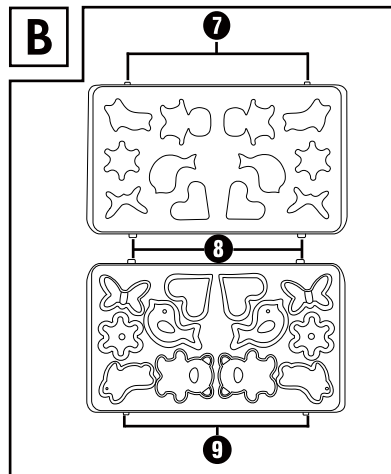
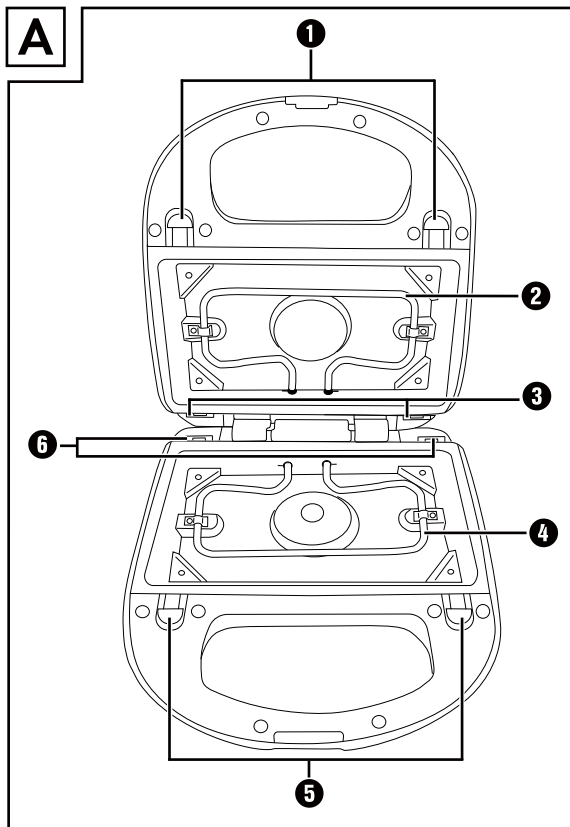
GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	15
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	31
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	47
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Korištena upozorenja i simboli	2
Opseg isporuke	3
Opis uređaja	3
Tehnički podaci	3
Sigurnosne napomene	4
Zamjena izmjenjivih ploča	6
Umetanje izmjenjivih ploča	6
Vađenje izmjenjivih ploča	6
Prvo puštanje u pogon	6
Rukovanje	7
Pregled vremena pečenja	7
Pečenje motiva od vafli	7
Pečenja valfa/krafni	8
Čišćenje	8
Čuvanje	9
Otklanjanje smetnji	9
Recepti	10
Čokoladne vafle	10
Zbrinjavanje	13
Zbrinjavanje uređaja	13
Zbrinjavanje ambalaže	13
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	13
Servis	14
Uvoznik	14

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!



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

Namjenska uporaba

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

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

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.

	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Pekač vafle
 - 2 izmjenjive ploče „Vafle“
 - 2 izmjenjive ploče „Školjke“
 - 2 izmjenjive ploče „Donut“
 - Upute za rukovanje
- 1) Izvadite uređaj, izmjenjive ploče i upute za rukovanje iz kutije.
 - 2) Odstranite svu ambalažu i eventualno prisutne naljepnice.

i **NAPOMENA**

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

Opis uređaja

Slika A:

- 1 zaključavanje
- 2 grijaća spirala
- 3 donji držači
- 4 grijaća spirala
- 5 zaključavanje
- 6 stražnji držači

Slika B (Ploče za motivi):

- 7 gornji jezički
- 8 donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- 9 prednji jezički

Slika C (Vafle):

- 7 gornji jezički
- 8 donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- 9 prednji jezički

Slika D (Donuts):

- 7 gornji jezički
- 8 donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- 9 prednji jezički

Slika E:

- 10 Zaključavanje poklopca
- 11 Kontrolna lampica „Spreman za rad“
- 12 Kontrolna lampica „Power“
- 13 Kabelski namatač

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Snaga uređaja	750 W

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.

- Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- Tijekom rada, dijelovi uređaja se mogu jako zagrijati. Iz tog razloga dirajte samo ručke uređaja.
- Uređaj nikada ne koristite bez izmjenjivih ploča! Pazite da je prilikom rada uređaja uvijek umetnut par izmjenjivih ploča. Grijači su jako vrući!
- Prije čišćenja, zamjene ploča ili odlaganja, uređaj ostavite da se potpuno ohladi.
- Budite oprezni prilikom vađenja gotovih jela. Uređaj i hrana su vrlo vrući.
- Uređaj koristite isključivo na stabilnoj i ravnoj podlozi otpornoj na klizanje.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.
-  Opresz! Vruća površina!
-  **Opresz**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

OPREZ! OPASNOST OD POŽARA!

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

OPREZ! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

i NAPOMENA

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

Zamjena izmjenjivih ploča

Možete birati između 3 različite vrste izmjenjivih ploča:

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

⚠ UPOZORENJE!

- Prije zamjene ploča obavezno izvucite utikač iz utičnice.
- Prije zamjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekline!

i NAPOMENA

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

Umetanje izmjenjivih ploča

- 1) Otvorite uređaj otpuštanjem kopče poklopca **10** i otvaranjem poklopca.
- 2) Gornja izmjenjiva ploča: Najprije donje jezičce **8** umetnite u donje držače **9**.
- 3) Nakon toga gornje jezičce **7** utisnite u blokade **1**, tako da jezičci **7** upadnu pod blokade **1**, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 4) Donja izmjenjiva ploča: Najprije stražnje jezičce **8** umetnite u stražnje držače **6**.

- 5) Nakon toga prednje jezičce **9** utisnite u blokade **5**, tako da jezičci **9** upadnu pod blokade **5**, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 6) Čvrsto pritisnite sredinu donje izmjenjive ploče kako biste se uvjerali da je ista ispravno i sigurno umetnuta.

Vađenje izmjenjivih ploča

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

Prvo puštanje u pogon

Sa svakim od 3 para izmjenjivih ploča obavite sljedeću proceduru.

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

⚠ UPOZORENJE!

- Prije izmjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekline!
- 2) U uređaj stavite jedan par izmjenjivih ploča.
 - 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
 - 4) Zatvorite uređaj i zaključajte ga pomoću blokade poklopca **10**.
 - 5) Pustite uređaj otprilike 10 minuta da se dovoljno zagrije.

i NAPOMENA

- Kod prve upotrebe može doći do razvijanja blagog mirisa (moguć je nastanak male količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Molimo vas, da osigurate dovoljan odvod zraka. Primjerice otvorite jedan prozor.
- 6) Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
- 7) Očistite izmjenjive ploče i uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- 8) Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje

Pregled vremena pečenja

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

Izmjenjive ploče	Ispitna količina	Vremena pečenja za osnovno tijesto
„Školjke“	1/2 žličice po motivu	3 – 4 minute
„Donut“	2-3 žličice po kalupu za krafne	2 – 3 minute
„Vafle“	2-3 žlice po kalupu za vafle	otprilike 5 minuta

Pečenje motiva od vafli

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

! POZORI!

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

i NAPOMENA

- Pritom pazite da tijesto rasporedite preko svih dijelova motiva. U protivnom se može dogoditi da dijelovi motiva neće biti ispunjeni.
- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga blokadom poklopca 10.

! POZORI!

- Motive od vafli vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog prikladnog - nemetalnog - predmeta, kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj prevučen.
- 7) Nakon otprilike 3 - 4 minute motivi od vafli su pečeni. Otvorite kopču poklopca 10, otvorite poklopac i izvadite motive od vafli.
- 8) Ako više nećete peći motive od vafli, izvadite mrežni utikač iz utičnice.
- 9) Motive od vafli ostavite da se lagano ohlade i nožem odrežite višak tijesta na rubovima motiva.
- 10) Motive od vafli napunite željenim punjenjem. Nešto punjenja rasporedite i po rubu motiva pa zalijepite odgovarajući komad tako da obje polovice budu zalijepljene i tvore šuplju figuru.

Pečenja valfa/krafni

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

❗ POZORI!

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

❗ POZORI!

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

Vafle su gotove nakon otprilike 5 minuta, a krafne nakon 2 - 3 minute. Ovo vrijeme ovisi o korištenom tijestu i osobnom ukusu. Otvorite kopču poklopca ⑩, otvorite poklopac i izvadite vafle/krafne.

- 7) Ako više nećete pripremati vafle/krafne, izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Čišćenje

⚠ OPASNOST!

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
-  Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

⚠ UPOZORENJE!

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

❗ POZORI!

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

❗ NAPOMENA

- Ne čekajte predugo s čišćenjem. Pričekajte da se uređaj ohladi dovoljno da ga možete dotaknuti bez da se opečete. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.
- Budući da donje strane izmjenjivih ploča nisu premazane, lako mogu izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. Međutim, to ne utječe na njihovu funkciju. Stoga preporučujemo ručno čišćenje izmjenjivih ploča.

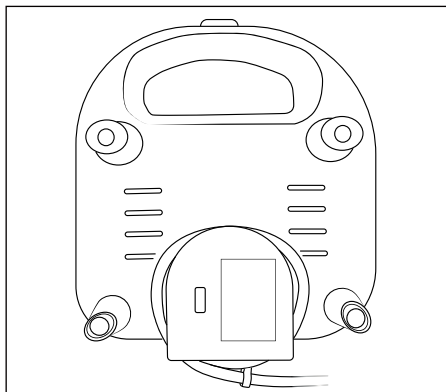
- Kućiste prebrišite s vlažnom krpom. U slučaju potrebe nanosite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu i zatim prebrišite bistrom vodom. Sve dobro osušite.

- Izvadite izmjenjive ploče i očistite ih u toploj vodi u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa.

- Ako masnoća ili namirnice dospiju ispod ploča u područje u kojem se nalaze grijaće spirale ② ④ postupite na sljedeći način:
 - Masnoću i ostale tekućine pokupite komadićem papirnatoг ručnika.
 - Zagorjele ostatke odstranite drvenom lopaticom ili drvenim ražnjićem.
- Prije ponovne uporabe dobro osušite sve dijelove.

Čuvanje

- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel 13 na donjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče.



- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Otklanjanje smetnji

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

Recepti

Osnovno tijesto za vafle

Sastojci za oko 18-20 komada:

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

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

Čokoladne vafle

Sastojci za oko 12-14 komada:

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

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

Osnovno tijesto za motive od vafila

Sastojci za oko 20 postupaka pečenja:

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

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

i NAPOMENA

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

Slatko tijesto za motive od vafila

Sastojci za oko 25 postupaka pečenja:

- ◆ 500 g brašna
 - ◆ 200 g šećera
 - ◆ 200 g maslaca ili margarina
 - ◆ 200 g vrhnja
 - ◆ 3 jaja
 - ◆ 1 čajna žličica praška za pecivo
 - ◆ 1 paketić vanilin šećera
- 1) Odvojite žumanjke i bjelanjke od dva jajeta. Žumanjci vam nisu potrebni.
 - 2) Umutite maslac/margarin, šećer, vanilin šećer, 2 bjelanjka i jedno cijelo jaje (bjelanjak i žutanjak).
 - 3) Umiješajte vrhnje.
 - 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
 - 5) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

i **NAPOMENA**

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

Slano tijesto za motive od vafila

Sastojci za oko 10 postupaka pečenja:

- ◆ 200 g brašna
 - ◆ 125 g margarina
 - ◆ 1 jaje
 - ◆ ¼ jušne žlice praška za pecivo
 - ◆ Malo šećera
 - ◆ na vrh noža soli
- 1) Umutite margarin, šećer, jaje i sol.
 - 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
 - 3) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

i **NAPOMENA**

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

Osnovno tijesto za krafne

Sastojci za oko 72 komada:

- ◆ 260 g brašna
 - ◆ 130 g šećera
 - ◆ 1 paketić vanilin šećera
 - ◆ 250 ml mlijeka
 - ◆ 3 jaja
 - ◆ 5 jušnih žlica ulja od kukuruznih klica
 - ◆ 1 paketić praška za pecivo
- 1) Umutite glatko tijesto od brašna, šećera, vanilin šećera, mlijeka, jaja, ulja i praška za pecivo.

i **NAPOMENA**

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

Krafne s voćnim jogurtom

Sastojci za oko 48 komada:

- ◆ 150 g brašna (integralnog pšeničnog)
 - ◆ 50 g brašna (zobenog brašna)
 - ◆ alternativno instant zobene pahuljice
 - ◆ 3 čajne žličice praška za pecivo
 - ◆ 180 g jogurta (1 manja čašica, jagoda ili banana)
 - ◆ 4 jušne žlice ulja (suncokretovog)
 - ◆ 40 g šećera
 - ◆ 4 jušne žlice vode
- 1) Integralno pšenično brašno i zobeno brašno pomiješajte s praškom za pecivo.
 - 2) Smjesu brašna s preostalim sastojcima umijesite u tijesto.

Fitness krafne

Sastojci za oko 48-10 komada:

- ◆ 6 jušnih žlica šećera
 - ◆ 1 prstohvat muškarnog oraščića
 - ◆ 1 prstohvat cimeta
 - ◆ 175 g brašna (tamnog)
 - ◆ 1 paketić praška za pecivo
 - ◆ 8 jušnih žlica ulja (suncokretovog)
 - ◆ 8 jušnih žlica jogurta (tekućeg jogurta)
- 1) U zdjeli pomiješajte šećer, muškarni oraščić, cimet, brašno i prašak za pecivo.
 - 2) Polako dodajte ulje i jogurt stalno miješajući tako da dobijete kremasto tijesto.

Vafli s borovnicama

Sastojci za oko 8-10 komada:

- ◆ 2 jaja
 - ◆ 100 g šećera
 - ◆ 100 g otopljenog maslaca ili margarina
 - ◆ 160 ml mlijeka
 - ◆ 200 g brašna
 - ◆ ½ čajne žličice praška za pecivo
 - ◆ 130 g borovnica (svježih ili zamrznutih)
- 1) Pjenasto umutite jaja.
 - 2) Dodajte mlijeko i otopljeni maslac i promiješajte.
 - 3) U drugu zdjelu prosijte brašno i prašak za pecivo pa dodajte šećer. Pomiješajte sve suhe sastojke.
 - 4) Postupno dodajte tekuću smjesu jaja i mlijeka, neprestano miješajući. Zatim miješajte štapnim mikserom na najjačem stupnju dok ne dobijete glatko tijesto.
 - 5) Dodajte (odmrznute) borovnice i umiješajte ih u tijesto.
 - 6) Vafle od borovnice ispecite prema uputama.

Veganski vafli s bananom

Sastojci za oko 6-8 komada:

- ◆ 220 g pirovog brašna ili pšeničnog brašna
- ◆ 1-2 vrlo zrele banane srednje veličine
- ◆ 380 ml sojinog mlijeka s okusom vanilije
- ◆ 2 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 1 čajna žličica cimeta
- ◆ 1 prstohvat soli

- 1) Oguljene i nasjeckane banane zgnječite vilicom u pire.
- 2) U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo i cimet.
- 3) Umiješajte pire od banane.
- 4) Zatim malo po malo dodajte sojino mlijeko i sve miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu.
- 5) Ispecite veganske vafle s bananom prema uputama.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržiene kante za otpad na kotačicama ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju

njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

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

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



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

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam

više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



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

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

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 466115_2404 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 466115_2404.

Servis

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

IAN 466115_2404

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

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

Sadržaj

Uvod.....	16
Namenska upotreba	16
Korišćene napomene upozorenja i simboli	16
Obim isporuke	17
Opis aparata.....	17
Tehnički podaci	17
Bezbednosne napomene	18
Zamena zamenjivih ploča	20
Umetanje zamenjivih ploča	20
Vađenje zamenjivih ploča	21
Prvo puštanje u rad	21
Rukovanje	21
Pregled vremena pečenja	21
Pečenje vafli sa motivima	21
Pečenje belgijskih vafli/krofni	22
Čišćenje	23
Čuvanje	23
Otklanjanje grešaka.....	24
Recepti	24
Fitness krofne	26
Odlaganje	27
Odlaganje aparata	27
Odlaganje ambalaže	27
Servis	28
Garancija i garantni list	28

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod.



Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za pečenje vafli, vafli sa motivima i krofni.

Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe! Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja nastala usled nepravilne upotrebe.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.

	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Pročitajte uputstvo.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Prevlaka zamenjivih ploča ne ugrožava bezbednost namirnica.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

- Pekač vafli
 - 2 zamenjive ploče „Belgijske vafle“
 - 2 zamenjive ploče „Vafle sa motivima“
 - 2 zamenjive ploče „Krofne“
 - Uputstvo za upotrebu
- 1) Izvadite aparat, zamenjive ploče i uputstvo za upotrebu iz kutije.
 - 2) Uklonite sav ambalažni materijal i postojeće nalepnice.

i NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata

Slika A:

- ❶ Blokade
- ❷ Grejna spirala
- ❸ Donji držači
- ❹ Grejna spirala
- ❺ Blokade
- ❻ Zadnji držači

Slika B (vafle sa motivima):

- ❶ Gornje žabice
- ❷ Donje i zadnje žabice (ravne i široke)
- ❸ Prednje žabice

Slika C (belgijske vafle):

- ❶ Gornje žabice
- ❷ Donje i zadnje žabice (ravne i široke)
- ❸ Prednje žabice

Slika D (krofne):

- ❶ Gornje žabice
- ❷ Donje i zadnje žabice (ravne i široke)
- ❸ Prednje žabice

Slika E:

- ❶ Brava za zaključavanje poklopca
- ❷ Indikatorska lampica „Spremno za rad“
- ❸ Indikatorska lampica „Power“
- ❹ Kalem za namotavanje kabla

Tehnički podaci

Napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Ulazna snaga	750 W

i NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog uređaja, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.
-  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.
- Vodite računa da voda ne dospe u unutrašnjost aparata prilikom čišćenja. Ne čistite aparat nikada pod tekućom vodom.
- Osigurajte da aparat nikada ne dođe u dodir sa vodom. Nikada ne rukujte aparatom u blizini vode ili pored posuda koje sadrže tečnost.
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- Nakon svake upotrebe isključite aparat izvlačenjem mrežnog utikača iz mrežne utičnice.
- Nikada ne otvarajte kućište aparata.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.
- Delovi aparata mogu da postanu vrući tokom njegovog rada. Zbog toga dodirujte samo ručku.
- Nikada ne koristite aparat bez zamenjivih ploča! Vodite računa da par zamenjivih ploča uvek bude umetnut prilikom rada. Grejne spirale postaju veoma vruće!
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što ga očistite, zamenite zamenjive ploče ili ga pospremite.
- Budite oprezni prilikom vađenja gotovih jela. Aparat i jela su veoma vrući.
- Koristite aparat samo na stabilnoj, protivkliznoj i ravnoj površini.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
-  **Oprez! Vruća površina!**

❗ PAŽNJA! OPASNOST OD POŽARA!

- Aparat ne smete da koristite u blizini zapaljivih materijala.
- Ne pokrivajte aparat dok radi.
- Koristite aparat samo na podlozi otpornoj na toplotu.
- Nikada ne koristite aparat bez nadzora.

❗ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Vadite jela samo plastičnom ili drvenom lopaticom ili drugim odgovarajućim nemetalnim predmetom da ne biste oštetili neprianjajuću prevlaku na pekaču vafli.
- Prilikom čišćenja, ne koristite agresivna sredstva za čišćenje i šiljate predmete.

i NAPOMENA

- Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se frekvencija proizvoda prebacila sa 50 na 60 Hz. Proizvod se prilagođava frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

Zamena zamenjivih ploča

Možete da birate između 3 para različitih zamenjivih ploča:

- Zamenjive ploče „Krofne“: za pečenje krofni (slika D).
- Zamenjive ploče „Belgijske vafle“: za pečenje vafli (slika C).
- Zamenjive ploče „Vafle sa motivima“: za pripremu šupljih polovina motiva za vafle, koje zatim mogu da se napune i spoje (slika B).

⚠ UPOZORENJE!

- Pre zamene zamenjivih ploča, najpre izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Pre zamene zamenjivih ploča, ostavite aparat da se ohladi! Opasnost od opekotina!

i NAPOMENA

- Kod zamenjivih ploča „Vafle sa motivima“ uvek vodite računa o tome da se gornja zamenjiva ploča postavi u gornji deo i donja zamenjiva ploča u donji deo aparata. Orijentišite se prema slikama na preklopnoj strani.

Umetanje zamenjivih ploča

- 1) Otvorite aparat, tako što ćete otpustiti bravu za zaključavanje poklopca ⑩ i podići poklopac.
- 2) Gornja zamenjiva ploča: Najpre gurnite donje žabice ⑧ u donje držače ③.
- 3) Sada pritisnite gornje žabice ⑦ na blokade ①, tako da žabice ⑦ skoče ispod blokada ① i zamenjiva ploča čvrsto nalegne.
- 4) Donja zamenjiva ploča: Najpre gurnite zadnje žabice ⑧ u zadnje držače ⑥.

- 5) Zatim pritisnite prednje žabice ⑨ na blokade ⑤, tako da žabice ⑨ skoče ispod blokada ⑤ i tako da zamenjiva ploča čvrsto nalegne.
- 6) Pritisnite jednom snažno po sredini donje zamenjive ploče, da biste se uverili da je ploča bezbedno postavljena.

Vađenje zamenjivih ploča

- 1) Gornja zamenjiva ploča: Gurnite blokade ① nagore i istovremeno nagnite zamenjivu ploču unapred. Podignite zamenjivu ploču, tako da možete da je izvučete iz zadnjih držača ④.
- 2) Donja zamenjiva ploča: Povucite blokade ⑤ unapred. Usled toga će zamenjiva ploča malo iskočiti napolje, tako da možete da je izvučete iz zadnjih držača ⑥.

Prvo puštanje u rad

Primenite sledeću proceduru sa svakim od 3 para zamenjivih ploča.

- 1) Premažite jednom neprianjajuću prevlaku zamenjivih ploča odgovarajućim jestivim uljem.

UPOZORENJE!

- Pre zamene zamenjivih ploča, ostavite aparat da se ohladi! Opasnost od opekotina!
- 2) Postavite jedan par zamenjivih ploča u aparat.
- 3) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 4) Zatvorite aparat i zaključajte ga bravom za zaključavanje poklopca ⑩.
- 5) Ostavite aparat da se zagreje otprilike 10 minuta.

NAPOMENA

- Prilikom prve upotrebe može da nastane blagi neprijatan miris (moguće je i neznatno stvaranje dima). Ovo je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.
- 6) Izvucite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi.

- 7) Čistite zamenjive ploče i aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

- 8) Aparat je sada spreman za rad.

Rukovanje

Pregled vremena pečenja

U poglavlju „Recepti“ ćete naći osnovno testo koje odgovara svakom paru zamenjivih ploča. Orijentišite se pomoću sledeće tabele u kojoj se nalaze približne vrednosti za odgovarajuća vremena pečenja. Ukoliko vafle ili krofna ne odgovara Vašem ličnom ukusu, u tom slučaju prilagodite vreme pečenja. Ukoliko koristite testo sa drugim sastojcima, u tom slučaju može da bude neophodno da takođe izmenite vremena pečenja.

Zamenjive ploče	Količina testa	Vremena pečenja za osnovno testo
„Vafle sa motivima“	oko 1/2 kašičice po kalupu za motiv	3 – 4 minuta
„Krofne“	2-3 kašičice po kalupu za krofne	2 – 3 minuta
„Belgijske vafle“	2-3 kašike po limenki za vafle	oko 5 minuta

Pečenje vafli sa motivima

- 1) Izaberite zamenjive ploče „Vafle sa motivima“ i umetnite ih. Pritom vodite računa o tome da gornju zamenjivu ploču postavite u gornji deo i donju zamenjivu ploču u donji deo aparata. Zamenjiva ploča sa udubljenim kalupima za sipanje testa mora da se umetne dole.

PAŽNJA!

- Nikada ne koristite istovremeno dva različita tipa zamenjivih ploča.
- 2) Zatvorite poklopac i zaključajte ga bravom za zaključavanje poklopca ⑩.

- 3) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena indikatorska lampica „Power“ ❶ svetli.
- 4) Čim se aparat zagreje, zelena indikatorska lampica „Spremno za rad“ ❷ svetli.
- 5) Otpustite bravu za zaključavanje ❸, otvorite poklopac i sipajte otprilike 1/2 kašičice testa (za recepte za vafle sa motivima pogledajte poglavlje „Recepti“) u svaki kalup u donjim zamenjivim pločama.

❶ NAPOMENA

- Vodite računa da testo raspodelite preko svih delova motiva. U suprotnom, može da se desi da se delovi motiva ne napune.
- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga bravom za zaključavanje poklopca ❹.

❶ PAŽNJA!

- Vadite vafle sa motivima samo plastičnom ili drvenom lopaticom ili drugim odgovarajućim nemetalnim predmetom da ne biste oštetili neprianjajuću prevlaku na aparatu.
- 7) Vafle sa motivima su gotove nakon otprilike 3–4 minuta. Otpustite bravu za zaključavanje ❸, otvorite poklopac i izvadite vafle sa motivima.
 - 8) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice ako više ne želite da pripremate vafle sa motivima.
 - 9) Pustite da se vafle sa motivima malo ohlade i nožem isecite suvišno testo sa ivice vafli sa motivima (oborite ivice).
 - 10) Napunite vafle sa motivima sa nadevom po želji. Raspodelite malo nadeva i po ivici vafli sa motivima i stavite odgovarajući komad vafli odozgo, tako da se obe polovine zalepe i da nastane šuplja figura.

Pečenje belgijskih vafli/krofni

- 1) Izaberite zamenjive ploče „Belgijske vafle“ ili „Krofne“ i umetnite ih.

❶ PAŽNJA!

- Nikada ne koristite istovremeno dva različita tipa zamenjivih ploča.
- 2) Zatvorite poklopac i zaključajte ga bravom za zaključavanje poklopca ❹.
 - 3) Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu. Crvena indikatorska lampica „Power“ ❶ svetli.
 - 4) Čim se aparat zagreje, zelena indikatorska lampica „Spremno za rad“ ❷ svetli.
 - 5) Otvorite poklopac i sipajte oko 2–3 velike supene kašike testa za vafle na sredinu svake površine za pečenje vafli ili napunite kalupe za krofne na donjoj zamenjivoj ploči sa toliko testa za krofne da testo ispuni odgovarajući kalup.
 - 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga bravom za zaključavanje poklopca ❹.

❶ PAŽNJA!

- Vadite vafle/krofne samo plastičnom ili drvenom lopaticom ili drugim odgovarajućim nemetalnim predmetom da ne biste oštetili neprianjajuću prevlaku na aparatu.

Vafle su gotove nakon otprilike 5 minuta, a krofne nakon otprilike 2–3 minuta. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od korišćenog testa i ličnog ukusa. Otpustite bravu za zaključavanje ❸, otvorite poklopac i izvadite vafle/krofne.

- 7) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice ako više ne želite da pripremate vafle/krofne.

Čišćenje

⚠ OPASNOST!

- ▶ Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Pre čišćenja, ostavite aparat da se ohladi. Opasnost od opekotina!

⚠ PAŽNJA!

- ▶ Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona nagrizaju površinu aparata.
- ▶ Nipošto ne čistite aparat u mašini za pranje posuđa!

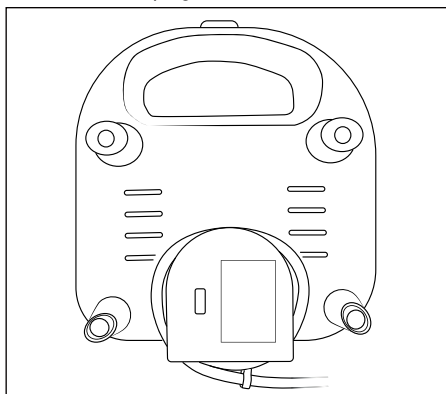
i NAPOMENA

- ▶ Ne čekajte predugo sa čišćenjem. Sačekajte dok se aparat dovoljno ohladi da biste mogli da ga dodirujete bez opasnosti od opekotina. Posle toga ćete lakše moći da uklonite ostatke hrane.
- ▶ Zamenjive ploče smeju da se peru u mašini za pranje posuđa. Donje strane zamenjivih ploča mogu da puste boju nakon čišćenja u mašini za pranje posuđa, zato što nemaju prevlaku. Međutim, to ne utiče na funkciju. Zbog toga preporučujemo ručno pranje zamenjivih ploča.
- Obrišite kućište vlažnom krpom. Kod tvrdokornijih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite aparat krpom, koja je navlažena samo čistom vodom, da bi se uklonili ostaci sredstva za pranje posuđa.

- Skinite zamenjive ploče, očistite ih u toploj vodi i dodajte malo deterdženta za pranje posuđa.
- Ukoliko masnoća ili namirnice dospeju ispod zamenjivih ploča, u prostor u kojem se nalaze grejne spirale **2** **4**, postupite na sledeći način:
 - Obrišite mast ili druge tečnosti tapkanjem pomoću kuhinjskog ubrusa.
 - Uklonite zagorele ostatke drvenom lopaticom ili drvenim štapićem.
- Dobro osušite sve delove pre ponovne upotrebe.

Čuvanje

- Očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
- Namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla **15** na donjoj strani aparata i fiksirajte ga kablovskom stezalicom.



- Čuvajte aparat na suvom mestu.

Otklanjanje grešaka

Smetnja	Uzrok	Rešenje
Aparat ne funkcioniše.	Mrežni utikač nije umetnut u mrežnu utičnicu.	Spojite mrežni utikač sa električnom mrežom.
	Aparat je u kvaru.	Obratite se korisničkom servisu.
Krofne/vafle sa motivima/vafle su pretamne.	Krofne/vafle sa motivima/vafle su bile predugo u aparatu.	Izvadite krofne/vafle sa motivima/vafle ranije.

Recepti

Osnovno testo za belgijske vafle

Sastojci za oko 18-20 komada:

- ◆ 250 g margarina ili maslaca
- ◆ 200 g šećera
- ◆ 2 pakovanja vanilin šećera
- ◆ 5 jaja
- ◆ 500 g brašna
- ◆ 2 kačičice praška za pecivo
- ◆ 350 – 400 ml mleka

- 1) Umutite jaja penasto.
- 2) Dodajte šećer i vanilin šećer i sve promešajte.
- 3) Dodajte otopljeni maslac ili margarin.
- 4) Dodajte prašak za pecivo i sve promešajte.
- 5) Uz stalno mešanje, postepeno i naizmenično dodajte mleko i brašno.
- 6) Promešajte sve ručnim mikserom na najvišem stepenu, dok testo ne postane glatko.

Vafle sa čokoladom

Sastojci za oko 12-14 komada:

- ◆ 150 g mekog maslaca
- ◆ 3 jaja
- ◆ 150 g šećera
- ◆ 100 g narendane bele čokolade
- ◆ 250 g brašna
- ◆ 1 kašičica cimeta
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Umutite jaja penasto.
- 2) Dodajte šećer i cimet i sve promešajte.
- 3) Dodajte otopljeni maslac ili margarin.
- 4) Uz stalno mešanje, postepeno i naizmenično dodajte mleko i brašno.
- 5) Na kraju, dodajte narendanu čokoladu i sve promešajte.
- 6) Promešajte sve ručnim mikserom na najvišem stepenu, dok testo ne postane glatko.

Osnovno testo za vafle sa motivima

Sastojci za oko 20 procesa pečenja:

- ◆ 400 g brašna
- ◆ 100 g šećera
- ◆ 100 g mekog maslaca
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ kašičice praška za pecivo

- 1) Promešajte maslac, šećer i jaja.
- 2) Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u smešu.
- 3) Dodajte mleko.
- 4) Promešajte sve ručnim mikserom na najvišem stepenu.

i NAPOMENA

- Vafle sa motivima možete da puniti najrazličitijim sastojcima:
Na primer sa marmeladom, šećernim prelivom, kremom od lešnika, pudingom, jogurtom, pireom od jabuka, karamelom ili šlagom, ili za pikantne nadeve sa svežim sirom, sitnim mladim sirom sa začinima, ajoli sosom, tzatziki umakom, istopljenom gaudom itd.
- Vafle sa motivima možete takođe da dekorirate čokoladnom glazurom ili šećernim prelivom, ili možete da ih pospete šećerom u prahu.

Slatko testo za vafle sa motivima

Sastojci za oko 25 procesa pečenja:

- ◆ 500 g brašna
- ◆ 200 g šećera
- ◆ 200 g maslaca ili margarina
- ◆ 200 g kisele pavlake
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 kašičica praška za pecivo
- ◆ 1 kesica vanilin šećera

- 1) Uzmite dva jajeta i odvojite žumance od belanca. Žumance nije potrebno.
- 2) Promešajte maslac/margarin, šećer, vanilin šećer, 2 belanca i celo jaje (žumance i belance).
- 3) Dodajte kiselu pavlaku i sve promešajte.
- 4) Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u smešu.
- 5) Promešajte sve ručnim mikserom na najvišem stepenu.

i NAPOMENA

- Slatke vafle sa motivima možete da puniti najrazličitijim sastojcima:
Na primer sa marmeladom, šećernim prelivom, kremom od lešnika, pudingom, jogurtom, pireom od jabuka, karamelom ili šlagom.
- Vafle sa motivima možete takođe da dekorirate čokoladnom glazurom ili šećernim prelivom, ili možete da ih pospete šećerom u prahu.

Slano testo za vafle sa motivima

Sastojci za oko 10 procesa pečenja:

- ◆ 200 g brašna
- ◆ 125 g margarina
- ◆ 1 jaje
- ◆ ¼ kašičice praška za pecivo
- ◆ 1 prstohvat šećera
- ◆ 1 prstohvat soli

- 1) Promešajte margarin, šećer, jaja i so.
- 2) Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u smešu.
- 3) Promešajte sve ručnim mikserom na najvišem stepenu.

i NAPOMENA

- Slane vafle sa motivima možete da puniti najrazličitijim sastojcima:
Na primer sa svežim sirom, sitnim mladim sirom sa začинима, ajoli sosom, tzatziki umakom, istopljenom gaudom itd.

Osnovno testo za krofne

Sastojci za oko 72 komada:

- ◆ 260 g brašna
- ◆ 130 g šećera
- ◆ 1 kesica vanilin šećera
- ◆ 250 ml mleka
- ◆ 3 jaja
- ◆ 5 supenih kašika suncokretovog ulja
- ◆ 1 kesica praška za pecivo

- 1) Promešajte brašno, šećer, vanilin šećer, mleko, jaja, ulje i prašak za pecivo, tako da dobijete glatko testo.

i NAPOMENA

- Krofne možete takođe da dekorirate čokoladnom glazurom ili šećernim prelivom, ili možete da ih pospete šećerom u prahu.

Krofne sa voćnim jogurtom

Sastojci za oko 48 komada:

- ◆ 150 g brašna (pšenično od celog zrna)
- ◆ 50 g brašna (ovseno brašno)
- ◆ alternativno instant ovsene pahuljice
- ◆ 3 kašičice praška za pecivo
- ◆ 180 g jogurta (1 mala čaša, jagoda ili banana)
- ◆ 4 supene kašike ulja (suncokretovo ulje)
- ◆ 40 g šećera od šećerne trske
- ◆ 4 supene kašike vode

- 1) Pomešati pšenično brašno od celog zrna i ovseno brašno sa praškom za pecivo.
- 2) Promešajte smešu sa brašnom sa ostalim sastojcima, tako da dobijete testo.

Fitnes krofne

Sastojci za oko 48-komada:

- ◆ 6 supenih kašika šećera od šećerne trske
- ◆ 1 prstohvat muskatnog oraščića
- ◆ 1 prstohvat cimeta
- ◆ 175 g tamnog brašna
- ◆ 1 kesica praška za pecivo
- ◆ 8 supenih kašika ulja (suncokretovo ulje)
- ◆ 8 supenih kašika jogurta (tečni jogurt)

- 1) Pomešajte šećer od šećerne trske, cimet, brašno i prašak za pecivo u činiji.
- 2) Lagano dodajte ulje i tečni jogurt i pritom stalno mešajte tako da dobijete kremasto testo.

Vafle od borovnice

Sastojci za oko 8-10 komada:

- ◆ 2 jaja
 - ◆ 100 g šećera
 - ◆ 100 g otopljenog maslaca ili margarina
 - ◆ 160 ml mleka
 - ◆ 200 g brašna
 - ◆ ½ kašičice praška za pecivo
 - ◆ 130 g borovnica (sveže ili smrznute)
- 1) Umutite jaja penasto.
 - 2) Dodajte mleko i otopljeni maslac i promešajte ih.
 - 3) U drugu posudu prosejте zajedno brašno i prašak za pecivo, a zatim dodajte šećer. Pomešajte sve suve sastojke.
 - 4) Postepeno dodajte tečnu smesu u jaja i mleka, uz stalno mešanje. Zatim promešajte ručnim mikserom na najvišem stepenu, dok testo ne postane glatko.
 - 5) Dodajte (odmrznute) borovnice i umešajte ih u testo.
 - 6) Pecite vafle od borovnice prema uputstvu.

Veganske vafle sa bananama

Sastojci za oko 6-8 komada:

- ◆ 220 g speltinog ili pšeničnog brašna
 - ◆ 1-2 veoma zrele banane srednje veličine
 - ◆ 380 ml sojinog mleka sa ukusom vanilije
 - ◆ 2 kašičice praška za pecivo
 - ◆ 1 kašičica cimeta
 - ◆ 1 prstohvat soli
- 1) Oguljene i seckane banane izgnječite viljuškom da se dobije pire.
 - 2) Pomešajte brašno, prašak za pecivo i cimet u činiji.

- 3) Pomešajte banane sa tom smesom.
- 4) Postepeno dodajte sojino mleko i mešajte sve dok ne dobijete homogeno testo.
- 5) Pecite veganske vafle od borovnice prema uputstvu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže Direktivi 2012/19/EU. Ova Direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka

korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odložite stručno.

Ukoliko Vaš istrošeni aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O ostalim mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 466115_2404 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušao da popravi treće neovlašćeno lice.

6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	aparat za vafle
Model:	SMEW 750 D4
IAN / Serijski broj:	466115_2404
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	32
Utilizarea conform destinației	32
Indicații de avertizare și simboluri utilizate	32
Furnitura	33
Descrierea aparatului	33
Date tehnice	33
Indicații de siguranță	34
Schimbarea plăcilor detașabile	36
Utilizarea plăcilor detașabile	36
Îndepărtarea plăcilor detașabile	36
Prima punere în funcțiune	36
Operarea	37
Prezentarea generală a duratelor de coacere	37
Coacerea vafelor decorative	37
Coacerea vafelor/gogoșilor	38
Curățarea	38
Depozitarea	39
Remedierea defecțiunilor	39
Rețete	40
Eliminarea	43
Eliminarea aparatului	43
Eliminarea ambalajelor	43
Garanția Kompernass Handels GmbH	43
Service-ul	45
Importator	45

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt o parte integrantă a acestui produs. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare al aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Dacă înmânați aparatul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente produsului.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pentru coacerea vafelor, vafelor decorative și a gogoșilor.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private. A nu se utiliza în scopuri comerciale! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru defecte cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
---	--

	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.
	Tensiune/curent alternativ
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat împreună cu următoarele componente:

- Aparat de făcut vafe
 - 2 plăci detașabile „Vafe”
 - 2 plăci detașabile „Vafe decorative”
 - 2 plăci detașabile „Gogoasă”
- 1) Scoateți din cutie aparatul, plăcile detașabile și manualul de utilizare.
 - 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele existente.

i INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Dacă livrarea nu este completă sau dacă există deteriorări rezultate în urma transportului sau a ambalajului defectuos, sunați la departamentul de service (vezi capitolul **Service-ul**).

Descrierea aparatului

Imaginea A:

- ❶ Elemente de fixare
- ❷ Tub de încălzire
- ❸ Suport inferior
- ❹ Tub de încălzire
- ❺ Elemente de fixare
- ❻ Suport spate

Imaginea B (plăci pentru vafe decorative):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Imaginea C (vafe):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Figura D (gogoși):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Imaginea E:

- ❿ Element de blocare capac
- ⓫ Lumină de control „Gata de funcționare”
- ⓬ Lumină de control „Power”
- ⓭ Măsurător cablu

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consum	750 W

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- A se utiliza aparatul doar în locuri uscate și nu în spații libere.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.
- Asigurați-vă ca, pe durata procesului de curățare să nu ajungă apă în interiorul aparatului. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- Asigurați-vă că aparatul nu intră niciodată în contact cu apa. Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau lângă recipiente care conțin lichide.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se va uda niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Trageți ștecărul din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.
- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, în cazul în care sunt supravegheate de o persoană sau au primit instrucțiuni de la aceasta cu privire la un mod sigur de utilizare a aparatului și dacă au înțeles posibilele pericole privind acest aparat.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea nu au voie să fie efectuate de către utilizator prin intermediul copiilor, doar dacă aceștia au mai mult de 8 ani sau dacă sunt supravegheați.
- Copiii mai mici de 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de racordare.

- Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- Componentele aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. De aceea, puneți mâna doar pe mânere.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile detașabile! Asigurați-vă că înainte de operare este introdusă întotdeauna o pereche de plăci detașabile. Serpentinele de încălzire se încălzesc foarte tare!
- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate, înainte de a-l curăța, de a schimba plăcile detașabile sau înainte de a depozita aparatul.
- Aveți grijă când scoateți preparatele gătite din aparat. Atât aparatul, cât și preparatele sunt foarte fierbinți.
- Utilizați aparatul doar pe suprafețe stabile, plane și anti-alunecare.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.



Precauție! Suprafață fierbinte!

⚠ ATENȚIE! PERICOL DE INCENDIU!

- Aparatul nu are voie să fie utilizat în apropierea materialelor inflamabile.
- Nu acoperiți aparatul atâta cât timp se află în funcțiune.
- Utilizați aparatul doar pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără supraveghere.

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Îndepărtați preparatele doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi și ustensile ascuțite.

i INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Schimbarea plăcilor detașabile

Puteți alege între 3 plăci detașabile diferite:

- Plăcile detașabile „Gogoși”: pentru coacerea gogoșilor (Fig. D).
- Plăci detașabile „Vafe”: pentru coacerea vafelor (Fig. C).
- Plăci detașabile „Vafe decorative”: pentru pregătirea jumătăților goale de vafe decorative, care apoi se pot umple și lipi (Fig. B).

AVERTIZARE!

- Trageți ștecărul din priză înainte de a curăța aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a schimba plăcile detașabile! Pericol de arsuri!

INDICAȚIE

- Aveți grijă întotdeauna ca la plăcile detașabile „Vafe decorative” să instalați placa detașabilă superioară în partea superioară a aparatului, iar placa detașabilă inferioară în partea inferioară a aparatului. Orientați-vă după imaginile de pe pagina pliată.

Utilizarea plăcilor detașabile

- 1) Deschideți aparatul prin eliberarea elementului de blocare 10 și ridicarea capacului.
- 2) Placa detașabilă superioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare inferior 8 în suportul de jos 3.
- 3) Apăsați apoi dispozitivul de blocare superior 7 pe elementele de fixare 1, astfel încât dispozitivele de blocare 7 să ajungă sub elementele de fixare 1 iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 4) Placa detașabilă inferioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare spate 6 în suportul spate 6.

- 5) Apăsați apoi dispozitivul de blocare față 9 pe elementele de fixare 5, astfel încât dispozitivele de blocare 9 să ajungă sub elementele de fixare 5 iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 6) Apăsați cu putere pe mijlocul plăcii detașabile inferioare, pentru a fi siguri că este bine fixată.

Îndepărtarea plăcilor detașabile

- 1) Placa detașabilă superioară: împingeți elementele de fixare 1 în sus și trageți în același timp placa detașabilă în față. Ridicați placa detașabilă din suporturile inferioare 3.
- 2) Placa detașabilă inferioară: trageți elementele de fixare 5 în față. Placa detașabilă sare puțin din loc, astfel încât să o puteți scoate din suporturile din spate 6.

Prima punere în funcțiune

Repetati următoarea procedură cu fiecare dintre cele 3 plăci detașabile.

- 1) Ungeți o dată stratul antiaderent al plăcilor detașabile cu ulei pentru gătit.

AVERTIZARE!

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a schimba plăcile detașabile! Pericol de arsuri!
- 2) Puneți o pereche de plăci detașabile în aparat.
 - 3) Introduceți ștecărul în priză.
 - 4) Închideți aparatul și blocați-l cu ajutorul elementului de blocare al capacului 10.
 - 5) Lăsați aparatul cca 10 minute să se încălzească.

AVERTIZARE!

- La prima utilizare se poate forma un ușor miros (de asemenea, este posibilă degajarea de fum). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți de exemplu o fereastră.

- 6) Trageți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 7) Curățați plăcile detașabile conform descrierii din capitolul "Curățarea".
- 8) Acum puteți utiliza aparatul.

Operarea

Prezentarea generală a duratelor de coacere

În capitolul „Rețete” găsiți un aluat de bază potrivit pentru fiecare pereche de plăci detașabile. Orientați-vă cu ajutorul următorului tabel în care puteți consulta valorile de referință pentru respectivele durate de coacere. Dacă vafa sau gogoșa nu corespunde gustului dvs. personal, adaptați durata de coacere. Dacă utilizați un aluat cu alte ingrediente, poate fi de asemenea necesară modificarea duratelor de coacere.

Plăci detașabile	Cantitate aluat	Durate de coacere pentru aluatul de bază
„Vafe decorative”	aprox. ½ linguriță pentru fiecare formă	3 – 4 minute
„Gogoși”	2-3 lingurițe per formă de gogoșă	2 – 3 minute
„Vafe”	2-3 linguri per formă de vafe	cca 5 minute

Coacerea vafelor decorative

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Vafe decorative” și montați-le. Când faceți acest lucru, aveți grijă să montați placa detașabilă superioară în jumătatea superioară a aparatului și placa detașabilă inferioară în jumătatea inferioară. Placa detașabilă cu formele adâncite pentru umplerea cu aluat trebuie așezată în partea de jos.

ⓘ ATENȚIE!

- Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.
- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
- 3) Introduceți ștecărul într-o priză. Lumina de control roșie „Power” 12 luminează constant.
- 4) Cîm se urează zăgrije, svijetli zelena kontrolna lampica „Spreman za rad” 11.
- 5) Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și puneți cca 1/2 lingură de aluat (a se vedea rețetele pentru vafe decorative în capitolul „Rețete”) în fiecare dintre formele plăcilor detașabile inferioare.

ⓘ INDICAȚIE

- Aveți grijă să distribuiți aluatul peste toate părțile formei. În caz contrar se poate întâmpla ca anumite părți ale formei să nu fie umplute.
- 6) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.

ⓘ ATENȚIE!

- Scoateți vafele decorative doar cu ajutorul unei linguri din material plastic sau de lemn ori cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca 3-4 minute vafele decorative sunt gata. Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și scoateți vafele decorative.
- 8) Dacă nu mai doriți să preparați alte vafe decorative, scoateți ștecărul din priză.
- 9) Lăsați vafele decorative să se răcească puțin și tăiați surplusul de aluat de pe marginea vafelor decorative cu un cuțit.
- 10) Umpleți vafele decorative cu umplutura dorită. Distribuiți umplutura puțin și pe marginea vafelor decorative și așezați perechea corespunzătoare deasupra, astfel încât cele două jumătăți să se lipească și să se formeze o figurină.

Coacerea vafelor/gogoșilor

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Vafe” sau „Gogoși” și montați-le.

ⓘ ATENȚIE!

- Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite în același timp
- 2) Încideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
 - 3) Introduceți ștecărul într-o priză. Lumina de control roșie „Power” 12 luminează constant.
 - 4) De îndată ce aparatul s-a încălzit, se aprinde lumina de control verde „Gata de funcționare” 11.
 - 5) Deschideți capacul și turnați aproximativ 2-3 linguri de aluat de vafe în mijlocul fiecăreia dintre formele de coacere a vafelor sau adăugați aluat pentru gogoși în formele pentru gogoși ale plăcii detașabile inferioare, astfel încât acesta să umple respectiva formă.
 - 6) Încideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.

ⓘ ATENȚIE!

- Îndepărtați vafele/gogoșile doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn ori cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca 5 minute vafele sunt gata, iar gogoșile după cca 2-3 minute. Această durată poate varia în funcție de aluatul folosit și gusturile fiecăruia. Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și scoateți vafele/gogoșile.
 - 8) Dacă nu mai doriți să coaceți alte vafe/gogoși, scoateți ștecărul din priză.

Curățarea

⚠ PERICOLI

- Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

⚠ AVERTIZARE!

- Înainte de curățare, așteptați ca aparatul să se răcească. Pericol de arsuri!

ⓘ ATENȚIE!

- Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau abrazive. Acestea atacă suprafața aparatului.
- Aparatul nu se vor curăța niciodată în mașina de spălat vase!

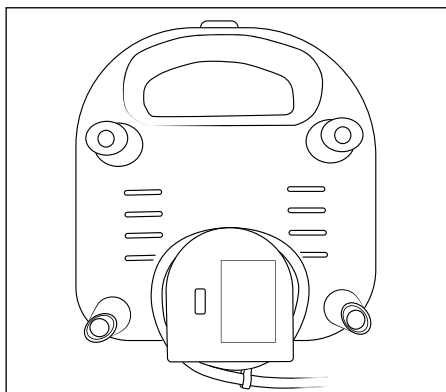
ⓘ INDICAȚIE

- Nu lăsați să treacă prea mult timp pentru a curăța aparatul. Așteptați până ce aparatul se răcește, astfel încât să nu existe pericol de arsură. Atunci, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.
- Deoarece părțile inferioare ale plăcilor detașabile nu sunt acoperite, după curățarea în mașina de spălat vase, acestea se pot decolora ușor. Acest lucru nu afectează însă funcționarea. Pentru acest motiv, vă recomandăm să spălați manual plăcile detașabile.
- Ștergeți carcasa cu o lavetă umedă. În cazul unor impurități persistente, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți resturile de detergent cu ajutorul unei lavete umezite în apă curată.
- Îndepărtați plăcile detașabile, curățați-le cu apă caldă și puțin detergent.

- În cazul în care a ajuns grăsime sau alimente în spațiul în care se află tuburile de încălzire **2 4**, procedați în felul următor:
 - Tamponați grăsimea sau alte lichide cu ajutorul unui șervețel.
 - Îndepărtați resturile arse cu o spatulă de lemn sau cu un bețișor mic de lemn.
- Lăsați toate componentele să se usuce, înainte de o nouă utilizare.

Depozitarea

- Curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului **13** din partea inferioară a aparatului și fixați-l cu clema pentru cablu.



- Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remediul
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este în priză.	Racordați ștecărul la rețeaua de curent.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.
Gogoșile/vafele decorative/vafele devin prea închise.	Gogoșile/vafele decorative/vafele au stat prea mult în aparat.	Scoateți gogoșile/vafele decorative/vafele mai repede.

Rețete

Aluat de bază pentru vafe

Ingrediente pentru cca 18-20 bucăți:

- ◆ 250 g de margarină sau unt
- ◆ cca. 200 g de zahăr
- ◆ 2 pliculețe de zahăr vanilat
- ◆ 5 ouă
- ◆ 500 g făină
- ◆ 2 lingurițe de praf de copt
- ◆ 350 - 400 ml lapte

- 1) Bateți ouăle până se fac spumă.
- 2) Adăugați zahărul și zahărul vanilat, apoi amestecați.
- 3) Mai adăugați și untul sau margarina.
- 4) Turnați apoi praful de copt în această compoziție.
- 5) În timp ce amestecați, adăugați treptat laptele și făina.
- 6) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mână, până ce devine un aluat uniform.

Vafe cu ciocolată

Ingrediente pentru cca 12-14 bucăți:

- ◆ 150 g unt moale
- ◆ 3 ouă
- ◆ 150 g zahăr
- ◆ 100 g ciocolată albă rasă
- ◆ 250 g făină
- ◆ 1 linguriță de scorțișoară
- ◆ 50 ml lapte

- 1) Bateți ouăle până se fac spumă.
- 2) Adăugați zahărul și scorțișoara, apoi amestecați.
- 3) Mai adăugați și untul sau margarina topită.
- 4) În timp ce amestecați, adăugați treptat laptele și făina.
- 5) La final încorporați ciocolata rasă.
- 6) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mână, până ce devine un aluat uniform.

Aluat de bază pentru vafe decorative

Ingrediente pentru cca 20 de procese de coacere:

- ◆ 400 g făină
- ◆ 100 g zahăr
- ◆ 100 g unt moale
- ◆ 2 ouă
- ◆ 100 ml lapte
- ◆ ¼ linguriță praf de copt

- 1) Amestecați untul, zahărul și ouăle.
- 2) Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le.
- 3) Adăugați laptele.
- 4) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mână.

i INDICAȚIE

- Vafele decorative pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente, de exemplu cu marmeladă, glazură de zahăr, cremă de alune cu cacao, budincă, iaurt, piure de mere, caramel, frișcă sau, pentru umpluturi mai consistente, brânză proaspătă, brânză de vaci cu condimente, allioli, tzatziki, Gouda topită ș.a.
- Puteți decora vafele decorative și cu glazură de ciocolată sau de zahăr ori cu zahăr pudră.

Aluat dulce pentru vafe decorative

Ingrediente pentru cca 25 de procese de coacere:

- ◆ 500 g făină
- ◆ 200 g zahăr
- ◆ 200 g de unt sau margarină
- ◆ 200 g smântână grasă
- ◆ 3 ouă
- ◆ 1 linguriță de praf de copt
- ◆ 1 pliculeț de zahăr vanilat

- 1) Separați gălbenușul de albușul de la două ouă. Gălbenușul nu este necesar.
- 2) Amestecați untul/margarina, zahărul, zahărul vanilat, cele două albușe și oul întreg (gălbenuș și albuș).
- 3) Adăugați apoi smântâna grasă în această compoziție.
- 4) Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le.
- 5) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mâna.

i INDICAȚIE

- Vafele decorative dulci pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente, de exemplu cu marmeladă, glazură de zahăr, cremă de alune și cacao, budincă, iaurt, piure de mere, caramel sau frișcă.
- Puteți decora vafele decorative și cu glazură de ciocolată sau de zahăr ori cu zahăr pudră.

Aluat sărat pentru vafe decorative

Ingrediente pentru cca 10 de procese de coacere:

- ◆ 200 g făină
- ◆ 125 g margarină
- ◆ 1 ou
- ◆ ¼ linguriță praf de copt
- ◆ 1 priză zahăr
- ◆ 1 vâr de cuțit de sare

- 1) Amestecați margarina, zahărul, oul și sarea.
- 2) Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le.
- 3) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mâna.

i INDICAȚIE

- Vafele decorative sărate pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente: de exemplu, brânză proaspătă, brânză de vaci cu condimente, allioli, tzatziki, Gouda topită ș.a.

Aluat de bază pentru gogoși

Ingrediente pentru cca 72 bucăți:

- ◆ 260 g făină
- ◆ 130 g zahăr
- ◆ 1 pliculeț zahăr vanilat
- ◆ 250 ml lapte
- ◆ 3 ouă
- ◆ 5 linguri ulei din germe de porumb
- ◆ 1 pliculeț praf de copt

- 1) Amestecați făina, zahărul, zahărul vanilat, laptele, ouăle, uleiul și praful de copt până obțineți un aluat omogen.

i INDICAȚIE

- Puteți decora gogoșile și cu glazură de ciocolată sau de zahăr sau cu zahăr pudră.

Gogoși cu iaurt cu fructe

Ingrediente pentru cca 48 bucăți:

- ◆ 150 g făină (făină integrală de grâu)
- ◆ 50 g făină (făină de ovăz)
- ◆ alternativ, fulgi instant de ovăz
- ◆ 3 lingurițe praf de copt
- ◆ 180 g iaurt (1 pahar mic, căpșuni sau banane)
- ◆ 4 linguri ulei (ulei de floarea-soarelui)
- ◆ 40 g zahăr din trestie de zahăr
- ◆ 4 linguri apă

- 1) Amestecați făina integrală de grâu și făina de ovăz cu praful de copt.
- 2) Amestecați compoziția de făină cu restul ingredientelor pentru a obține un aluat.

Gogoși fitness

Ingrediente pentru cca 48 bucăți:

- ◆ 6 linguri zahăr din trestie de zahăr
- ◆ 1 praf de nucșoară
- ◆ 1 praf de scorțișoară
- ◆ 175 g făină, închisă
- ◆ 1 pliculeț praf de copt
- ◆ 8 linguri ulei (ulei de floarea-soarelui)
- ◆ 8 linguri iaurt (iaurt de băut)

- 1) Amestecați zahărul din trestie de zahăr, nucșoara, scorțișoara, făina și praful de copt într-un castron.
- 2) Adăugați încet uleiul și iaurtul de băut și amestecați continuu, pentru a realiza un aluat cremos.

Vafe cu afine

Ingrediente pentru cca 8-10 bucăți:

- ◆ 2 ouă
- ◆ 100 g zahăr
- ◆ 100 g unt sau margarină topită
- ◆ 160 ml lapte
- ◆ 200 g făină
- ◆ ½ linguriță de praf de copt
- ◆ 130 g afine (proaspete sau congelate)

- 1) Bateți ouăle până se fac spumă.
- 2) Adăugați laptele și untul topit și amestecați.
- 3) Cerneți împreună făina și praful de copt într-un bol separat și adăugați apoi zahărul. Amestecați toate ingredientele uscate.
- 4) Adăugați treptat amestecul lichid de ouă și lapte amestecând continuu. Apoi amestecați totul cu un mixer de mână, la treapta maximă, până la obținerea unui aluat uniform.
- 5) Adăugați afinele (decongelate) și amestecați-le în compoziția de aluat.
- 6) Coaceți vafele cu afine conform instrucțiunilor.

Vafe vegane cu banane

Ingrediente pentru cca 6-8 bucăți:

- ◆ 220 g făină de alac sau făină de grâu
- ◆ 1-2 banane de mărime medie, foarte coapte
- ◆ 380 ml lapte de soia cu gust de vanilie
- ◆ 2 lingurițe de praf de copt
- ◆ 1 linguriță de scorțișoară
- ◆ 1 priză de sare

- 1) Zdrobiți cu o furculiță bananele curățate și tăiate în bucăți până devin piure.
- 2) Amestecați făina, praful de copt și scorțișoara într-un bol.
- 3) Amestecați piureul de banane în acestea.
- 4) Adăugați apoi treptat laptele de soia și amestecați totul până la obținerea unui aluat omogen.
- 5) Coaceți vafele cu banane conform instrucțiunilor.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de

utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

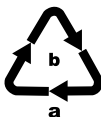


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri

(a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 466115_2404 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 466115_2404.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 466115_2404

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	48
Προβλεπόμενη χρήση	48
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	48
Παραδοτέος εξοπλισμός	49
Περιγραφή συσκευής	49
Τεχνικά χαρακτηριστικά	49
Υποδείξεις ασφαλείας	50
Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών	52
Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών	52
Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών	53
Πρώτη θέση σε λειτουργία	53
Χειρισμός	53
Επισκόπηση χρόνων ψησίματος	53
Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων	54
Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς	54
Καθαρισμός	55
Φύλαξη	55
Διόρθωση σφαλμάτων	56
Συνταγές	56
Απόρριψη	59
Απόρριψη συσκευής	59
Απόρριψη συσκευασίας	60
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	60
Ξέρβις	61
Εισαγωγέας	61

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):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! 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.
--	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! 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.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! 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.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! 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 πιακών 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 ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	750 W

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 τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 διαφορετικών πλακών:

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- 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) Ανοίξετε 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 ❺ στις ασφάλειες ❻, ώστε οι γάντζοι ❺ να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες ❶ και η πλάκα να κάτσει καλά.

- 4) Κάτω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους πίσω γάντζους **8** στα πίσω στηρίγματα **6**.
- 5) Πιέστε τώρα τους μπροστινούς γάντζους **9** στις ασφάλειες **5**, ώστε οι γάντζοι **9** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **5** και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 6) Πιέστε μία φορά δυνατά στο κέντρο της κάτω πλάκας, για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.

Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Επάνω αφαιρούμενη πλάκα: Ωθήστε τις ασφάλειες **1** προς τα επάνω και γείρετε ταυτόχρονα την αφαιρούμενη πλάκα προς τα μπροστά. Ανασηκώστε την αφαιρούμενη πλάκα από τα κάτω στηρίγματα **3**.
- 2) Κάτω αφαιρούμενη πλάκα: Τραβήξτε τις ασφάλειες **5** προς τα μπροστά. Σε αυτήν την περίπτωση, η αφαιρούμενη πλάκα αναπηδάει ελαφρώς προς τα έξω, ώστε να μπορείτε να την αφαιρέσετε από τα πίσω στηρίγματα **6**.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

- 1) Αλείψτε μία φορά την αντικολλητική επίστρωση 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 **10**.
 - 5) Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά.

i ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Χειρισμός

Επισκόπηση χρόνων ψησίματος

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

Αφαιρούμενες πλάκες	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. 1/2 ΚΣ 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

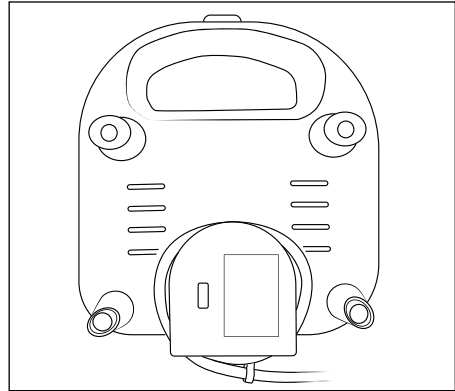
- Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίζετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- Καθώς οι κάτω πλευρές των αφαιρούμενων πλακών δεν φέρουν επίστρωση, ενδέχεται να ξεβάσουν ελαφρώς μετά 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 απορρυ-

παντικό.

- 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 **13** 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.

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.

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, αναμείζετε 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 πολύτο 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. Φροντίζετε 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.



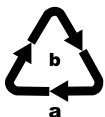
Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και 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 μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466115_2404 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 466115_2404

Εισαγωγέας

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Verwendete Warnhinweise und Symbole	64
Lieferumfang	65
Gerätebeschreibung	65
Technische Daten	65
Sicherheitshinweise	66
Austauschen der Wechselplatten	68
Einsetzen der Wechselplatten	68
Herausnehmen der Wechselplatten	69
Erste Inbetriebnahme	69
Bedienen	69
Übersicht Backzeiten	69
Motiv-Waffeln backen	69
Belgische Waffeln/Donuts backen	70
Reinigen	71
Aufbewahren	71
Fehlerbehebung	72
Rezepte	72
Entsorgung	75
Gerät entsorgen	75
Verpackung entsorgen	75
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	77
Importeur	77

Einführung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

i **HINWEIS**

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ **WARNING!**

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

i **HINWEIS**

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

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

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG!

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

HINWEIS

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

Bedienen

Übersicht Backzeiten

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

Wechselplatten	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!

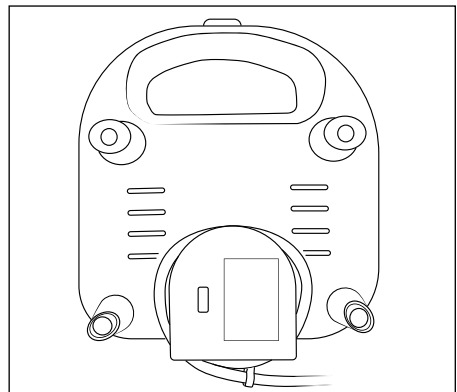
ⓘ HINWEIS

- ▶ 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.

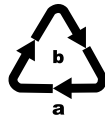


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 12/2024 · Ident.-No.: SWEW750D4-072024-2

IAN 466115_2404