

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(DE)

(AT)

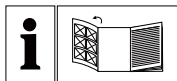
(CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 466115_2404

(HU)



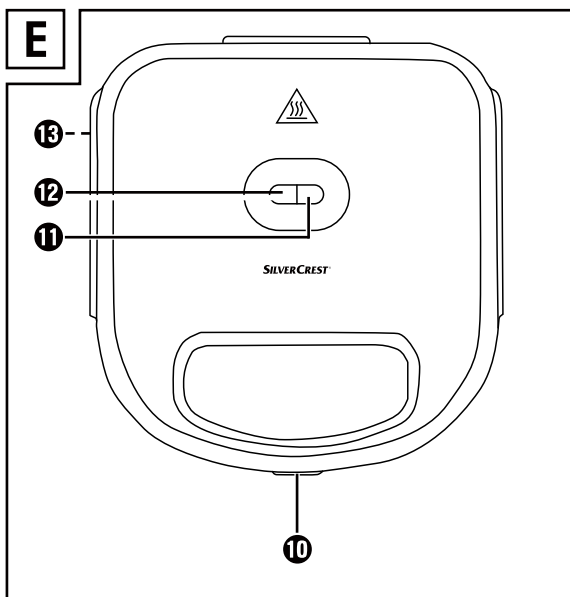
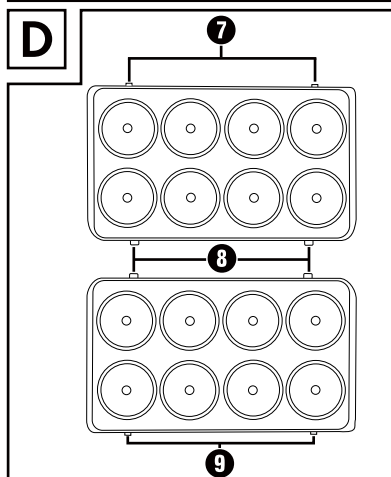
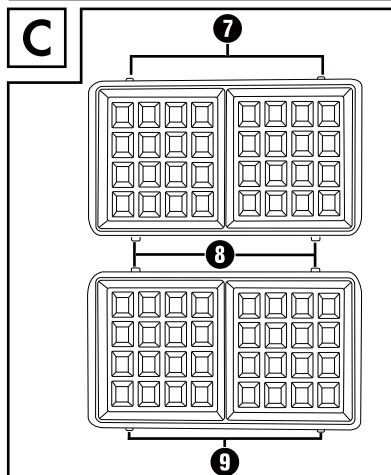
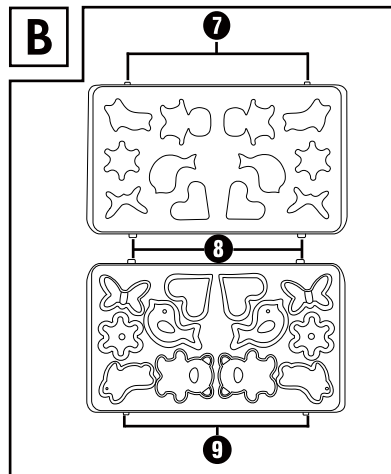
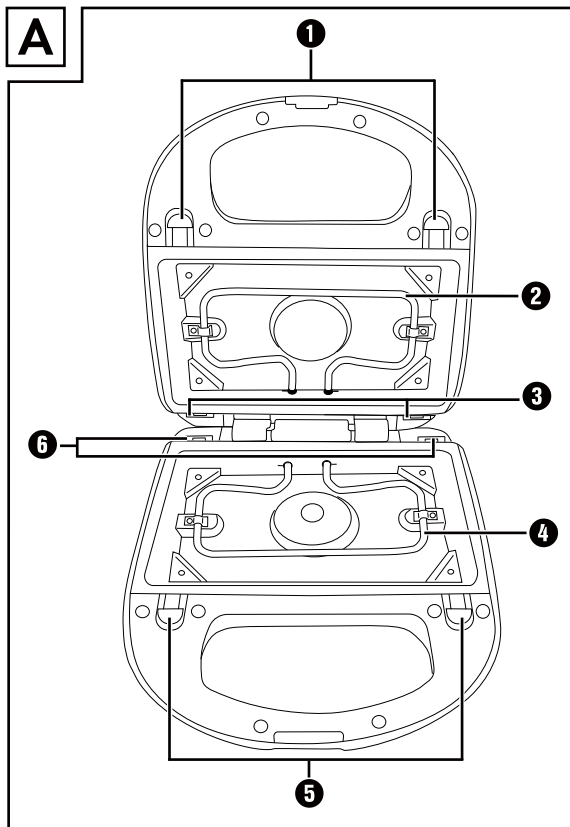
(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	2
A csomag tartalma	3
A készülék leírása	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
A cserelapok cseréje	6
A cserelapok behelyezése	6
A cserelapok kivétele	6
Első használat	6
Használat	7
Sütési idő áttekintés	7
Motívumos gofri sütése	7
Gofri/donut sütés	7
Tisztítás	8
Tárolás	9
Hibaelhárítás	9
Receptek	10
Ártalmatlanítás	13
A készülék ártalmatlanítása	13
A csomagolás ártalmatlanítása	13
A Kompernass Handels GmbH garanciája	13
Szervíz	14
Gyártja	14

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!



Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag gofri, motívumos gofri és donut sütésére készült.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra! A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkról.

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
--	--

	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltóáram/-feszültség
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A cserélhető lapok bevonata élelmiszer-biztos.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- gofrisütő
- 2 „gofri” cserelap
- 2 „motívumos” cserelap
- 2 „donut” cserelap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készüléket, a cserelapokat és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét.

i TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szervíz** fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 rögzítők
- 2 fűtőszál
- 3 alsó tartók
- 4 fűtőszál
- 5 rögzítők
- 6 hátsó tartók

„B” ábra (motívumos gofri):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- 9 elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofri):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- 9 elülső rögzítő pöckök

„D” ábra (donutok):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök (lapos és széles)
- 9 elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:

- 10 fedélzár
- 11 „üzemkész” ellenőrző lámpa
- 12 „Power” ellenőrző lámpa
- 13 kábelcsévéző

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne kerüljön érintkezésbe vízzel. Soha ne üzemeltesse a készüléket víz közelében vagy folyadékot tartalmazó edények mellett.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A készülék minden használata után húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból a készülék kikapcsolásához.
- Soha ne nyissa fel a készülék házát.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.

- A készülék nem megfelelő használata sérülésveszélyt okoz.
- A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyút fogja meg.
- Soha ne működtesse a készüléket cserelapok nélkül! Ügyeljen arra, hogy működés közben mindig be legyen helyezve egy pár cserelap. A fűtőszálak nagyon felforrósodnak!
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserelapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételeket. A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



- Vigyázat! Forró felület!

❗ FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- A készüléket nem szabad gyúlékony anyagok közelében használni.
- Ne fedje le a készüléket, amíg az üzemel.
- A készüléket csak hőálló felületen üzemeltesse.
- A készüléket soha ne üzemeltesse felügyelet nélkül.

❗ FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Az ételeket csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.
- Ne használjon erős tisztítószeret és hegyes tárgyakat a tisztításhoz.

❗ HINWEIS

- A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „Donut” cserelap: donut sütésére (D ábra).
- „Gofri” cserelapok: gofri sütéséhez (C ábra).
- „Motívumos gofri” cserelapok: üreges motívumos gofri-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni (B ábra).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserélné a cserelapokat.
- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

❗ TUDNIVALÓ

- ▶ A „motívumos gofri” cserelapok esetén mindig figyeljen arra, hogy a felső cserelapot a készülék felső részébe és az alsó cserelapot a készülék alsó részébe szerelje. Tanulmányozza a kihajtható oldal ábráit.

A cserelapok behelyezése

- 1) Nyissa ki a készüléket oly módon, hogy kioldja a fedélzárát 10 és felnyitja a fedelet.
- 2) Felső cserelap: Először tolja be az alsó rögzítő pöcköket 8 az alsó tartókba 3.
- 3) Ezután nyomja a felső rögzítő pöcköket 7 a rögzítőkre 1 oly módon, hogy a rögzítő pöckök 7 a rögzítők 1 alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 4) Alsó cserelap: Először tolja be a hátsó rögzítő pöcköket 8 a hátsó tartókba 6.
- 5) Ezután nyomja az elülső rögzítő pöcköket 9 a rögzítőkre 5 oly módon, hogy a rögzítő pöckök 9 a rögzítők 5 alá pattanjanak és a cserelap beakadjon.
- 6) Nyomja meg egyszer határozottan az alsó cserelap közepét annak érdekében, hogy az biztosan beakadjon.

A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: nyomja a rögzítőket 1 felfelé és egyidejűleg döntse előre a cserelapot. Emelje ki a cserelapot az alsó tartókból 3.
- 2) Alsó cserelap: húzza előre a rögzítőket 5. A cserelap kissé kiugrik, így ki tudja húzni a cserelapot a hátsó tartókból 6.

Első használat

Végezze el a következő műveletet a 3 cserelap-pár mindegyikével.

- 1) Kenje be a cserelapok tapadásmentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!
- 2) Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
 - 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
 - 4) Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárval 10.
 - 5) Melegítse elő a készüléket kb. 10 perccig.

❗ TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől. Például nyissa ki az ablakot.
- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
 - 7) Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
 - 8) A készülék ezzel üzemkész.

Használat

Sütési idő áttekintés

Mninden cserelappárhoz található egy alaptészta a „Receptek” fejezetben. Az alábbi táblázattal megismerheti a sütési idők irányértékeit. Ha saját ízlése szerint készítené gofrit vagy donutot, akkor módosítsa a sütési időt. Ha más összetevőket használ, akkor lehet, hogy a sütési időn is módosítani kell.

Cserelapok	Tészta mennyisége	Alaptészta sütési idők
„Motívumos”	kb. 1/2 teáskanál motívumformánként	3–4 perc
„Donutok”	2-3 teáskanál fánkformánként	2–3 perc
„Gofri”	2-3 evőkanál gofrisütőformánként	kb. 5 perc

Motívumos gofri sütése

- Válassza ki a „motívumos gofri” cserelapokat és helyezze be őket. Ügyeljen arra, hogy a felső cserelapokat a készülék felső felébe, az alsó cserelapokat az alsó felébe szerelje. A tészta betöltéséhez a mély cserelapot tegye alulra.

! FIGYELEM!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.
 - Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
 - Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa 11.

- Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa fel a fedelet és tegyen kb. 1/2 teáskanál tésztát (motívumos gofri recepteket lásd a „Receptek” fejezetben) az alsó cserelapok mindegyik formájába.

i TUDNIVALÓ

- Ügyeljen arra, hogy a tészta a motívum minden részén el legyen oszlatva. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a motívum egyes részei nem lesznek kitöltve.

- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

! FIGYELEM!

- A motívumos gofrit csak műanyag- vagy fakannállal, vagy más, erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a készülék tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- Kb. 3 - 4 perc múlva kész a motívumos gofri. Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa fel a fedelet és vegye ki a motívumos gofrit.

- Amennyiben nem kíván több motívumos gofrit készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Hagyja a motívumos gofrit kissé kihűlni és vágja le a felesleges tésztát a motívumos gofri széléről (élek simítása).

- Töltse meg a motívumos gofrit a kívánt töltelékkel. Tegyen egy kevés töltelék a motívumos gofri peremére is és tegye rá a megfelelő darabot, hogy a két fél összeragadjon és üreges test alakuljon ki.

Gofri/donut sütés

- Válassza ki a „gofri” vagy „donut” cserelapokat és helyezze be őket.

! FIGYELEM!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.
- Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Világít a piros „Power” ellenőrzőlámpa 12.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet, kigyullad a zöld „üzemkész” ellenőrzőlámpa 11.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületének középebe vagy töltsse ki a donut formákat annyi donut tésztával, hogy a mindenkori formát kitöltse.
- 6) Csukja le a fedelet és zárja le a fedélzárral 10.

! FIGYELEM!

- A gofrit/donutot csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfémes tárggyal vegye ki, hogy a gofrisütő tapadámentes felülete ne sérüljön meg.

Kb. 5 perc elteltével kész a gofri, kb. 2-3 perc elteltével a donut. Ez az idő a felhasznált tésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Oldja ki a fedélzárat 10, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofrit/donutot.

- 7) Amennyiben nem kíván több gofrit/donutot sütni, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY!

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzataból, mielőtt a készüléket tisztítaná.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye!

! FIGYELEM!

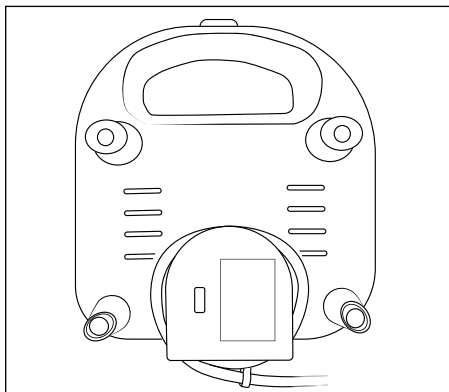
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret. Ez kárt tehet a készülék felületében.
- Semmiképpen se tisztítsa a készüléket mosogatógépben!

i TUDNIVALÓ

- Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- Mivel a cserelapok alsó részén nincs bevonat, a mosogatógépben tisztítás után könnyen elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a működésüket. Ezért viszont azt javasoljuk, hogy kézzel mossa el őket.
- Nedves kendővel törölje le a burkolatot. Szükség esetén tegyen lágy mosogatószer a kendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- Vegye le és tisztítsa meg a cserelapokat enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak 2 4 vannak, a következőképpen járjon el:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülővel törölje le.
 - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítson meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévéelőre **13** és rögzítse a kábelcsattal.



- A készüléket száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Oka	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs bedugva a hálózati aljzatba.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatba.
	A készülék elromlott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A donut/motívumos gofri/gofri túl sötét lesz.	A donut/motívumos gofri túl sokáig volt a készülékben.	Hamarabb vegye ki a donutot/motívumos gofrit.

Receptek

Gofri alaptészta

Hozzávalók (kb. 18-20 db süteményhez):

- ◆ 25 dkg margarin vagy vaj
- ◆ kb. 20 dkg cukor
- ◆ 2 csomag vaníliás cukor
- ◆ 5 tojás
- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 2 teáskanál sütőpor
- ◆ 3,5 - 4 dl tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Keverje bele a sütőport.
- 5) Állandó keverés mellett apránként, változtatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Csokoládé-gofri

Hozzávalók (kb. 12-14 db süteményhez):

- ◆ 15 dkg puha vaj
- ◆ 3 tojás
- ◆ 15 dkg cukor
- ◆ 10 dkg reszelt fehér csokoládé
- ◆ 25 dkg liszt
- ◆ 1 teáskanál fahéj
- ◆ 50 ml tej

- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
- 2) Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, majd ezeket keverje össze.
- 3) A megolvasztott vaját vagy margarint is adja hozzá.
- 4) Állandó keverés mellett apránként, változtatva adja hozzá a tejet és a lisztet.
- 5) Végül keverje el benne a reszelt csokoládét.
- 6) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán, amíg sima tésztát nem kap.

Motívumos gofri alaptészta

Hozzávalók (kb. 20 sütéshez):

- ◆ 40 dkg liszt
- ◆ 10 dkg cukor
- ◆ 10 dkg puha vaj
- ◆ 2 tojás
- ◆ 1 dl tej
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor

- 1) Keverje össze a vaját, a cukrot és a tojásokat.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Tegye bele a tejet.
- 4) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- A motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel, tejszínhabbal, vagy fűszeres töltelékként krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézszel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.
- A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Édes tészta motívumos gofrihoz

Hozzávalók (kb. 25 sütéshez):

- ◆ 50 dkg liszt
- ◆ 20 dkg cukor
- ◆ 20 dkg vaj vagy margarin
- ◆ 20 dkg tejföl
- ◆ 3 tojás
- ◆ 1 teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor

- 1) Válassza szét két tojás sárgáját és fehérjét. A tojássárgára nem lesz szükség.
- 2) Keverje össze a vajat/margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot, a két tojásfehérjét és az egész tojást (tojás sárgáját és fehérjét).
- 3) Keverje bele a tejfölt.
- 4) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 5) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- Az édes motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például lekvárral, cukormázzal,ogyorókrémmel, pudinggal, joghurttal, almapürével, karamellel vagy tejszínhabbal.
- A motívumos gofrit csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Sós tészta motívumos gofrihoz

Hozzávalók (kb. 10 sütéshez):

- ◆ 20 dkg liszt
- ◆ 12,5 dkg margarin
- ◆ 1 tojás
- ◆ ¼ teáskanál sütőpor
- ◆ 1 csipet cukor
- ◆ 1 késhegynyi só

- 1) Keverje össze a margarint, a cukrot, a tojást és a sót.
- 2) A lisztet és a sütőport is keverje össze és adja hozzá.
- 3) Keverje össze az egészet a kézi mixer legmagasabb fokozatán.

i TUDNIVALÓ

- A sós motívumos gofrit a legkülönbözőbb hozzávalókkal töltheti meg: például krémsajttal, fűszeres túróval, fokhagymás majonézzel, cacikivel, olvasztott gouda sajttal stb.

Donut alaptészta

Hozzávalók (kb. 72 db süteményhez):

- ◆ 26 dkg liszt
- ◆ 13 dkg cukor
- ◆ 1 csomag vaníliás cukor
- ◆ 2,5 dl tej
- ◆ 1 dl tejszín
- ◆ 3 tojás
- ◆ 5 ek. kukoricaolaj
- ◆ 1 csomag sütőpor

- 1) Keverje össze a lisztet, cukrot, vaníliás cukrot, tejet, tojást, olajat és sütőport sima tésztává.

i TUDNIVALÓ

- A donutot csokoládé- vagy cukormázzal is bevonhatja vagy porcukrot szórhat rá.

Gyümölcsjoghurtos donut

Hozzávalók (kb. 48 db süteményhez):

- ◆ 15 dkg liszt (teljes kiőrlésű búzaliszt)
 - ◆ 5 dkg liszt (zabliszt)
 - ◆ vagy azonnal oldódó zabpehely
 - ◆ 3 tk. sütőpor
 - ◆ 180 g joghurt (1 kis pohár eper vagy banán)
 - ◆ 4 ek. olaj (napraforgóolaj)
 - ◆ 4 dkg nádcukor
 - ◆ 4 ek. cukor
- 1) Keverje össze a teljes kiőrlésű búzalisztet és a zablisztet a sütőporral.
 - 2) A lisztkeveréket gyúrja tésztává a maradék hozzávalóval.

Fitness-donut

Hozzávalók (kb. 48 db süteményhez):

- ◆ 6 ek. nádcukor
 - ◆ 1 csipet szerecsendió
 - ◆ 1 csipet fahéj
 - ◆ 17,5 dk liszt, sötétebb fajta
 - ◆ 1 csomag sütőpor
 - ◆ 8 ek. olaj (napraforgóolaj)
 - ◆ 8 ek. joghurt (ivójoghurt)
- 1) Keverje össze a nádcukrot, szerecsendiót, fahéjat, lisztet és sütőport egy tálban.
 - 2) Lassan adja hozzá az olajat és az ivójoghurtot és folyamatosan keverje addig, amíg krémes tésztát nem kap.

Áfonyás gofri

Hozzávalók (kb. 8-10 db süteményhez):

- ◆ 2 tojás
 - ◆ 10 dkg cukor
 - ◆ 10 dkg olvasztott vaj
 - ◆ 1,6 dl tej
 - ◆ 20 dkg liszt
 - ◆ ½ teáskanál sütőpor
 - ◆ 13 dkg áfonya (friss vagy fagyasztott)
- 1) Keverje ki habosra a tojásokat.
 - 2) Adja hozzá a tejet és az olvasztott vajat, és keverje el.
 - 3) Szitálja össze a lisztet és a sütőport egy másik tálba, és adja hozzá a cukrot. Keverje össze az összes száraz hozzávalót.
 - 4) Fokozatosan, állandó keverés mellett adja hozzá a tojással összekevert tejet. Végül keverje össze az egészet egy kézi mixerrel a legmagasabb fokozaton, amíg sima tésztát nem kap.
 - 5) Adja hozzá a (felolvasztott) áfonyát, és keverje bele a tésztamasszába.
 - 6) Süsse meg a gofrit az utasítás szerint.

Vegán banános gofri

Hozzávalók (kb. 6-8 db süteményhez):

- ◆ 22 dkg tönkölybúzaliszt vagy búzaliszt
 - ◆ 1-2 nagyon érett, közepes méretű banán
 - ◆ 3,8 dl vaníliás szójatej
 - ◆ 2 tk. sütőpor
 - ◆ 1 tk. fahéj
 - ◆ 1 csipet só
- 1) Egy villával nyomkodja szét a meghámozott és apróra vágott banánt, amíg pépes állagú nem lesz.
 - 2) Keverje össze egy külön edényben a lisztet, a sütőport és a fahéjat.

- 3) Adja hozzá a banánpépet.
- 4) Ezt követően fokozatosan adja hozzá a szójatejet és addig keverje, amíg homogén téstát nem kap.
- 5) Süsse meg a vegán banános gofrit az utasítás szerint.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

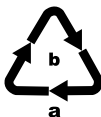


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladékártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági ígények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicserélgés után azonnal jelezni kell. A garanciai lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvé-

telnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 466115_2404.

- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéssel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 466115_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 466115_2404

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Lieferumfang	17
Gerätebeschreibung	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Austauschen der Wechselplatten	20
Einsetzen der Wechselplatten	20
Herausnehmen der Wechselplatten	21
Erste Inbetriebnahme	21
Bedienen	21
Übersicht Backzeiten	21
Motiv-Waffeln backen	21
Belgische Waffeln/Donuts backen	22
Reinigen	23
Aufbewahren	23
Fehlerbehebung	24
Rezepte	24
Entsorgung	27
Gerät entsorgen	27
Verpackung entsorgen	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	28
Service	29
Importeur	29

Einführung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ **ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

i **HINWEIS**

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

⚠ **WARNING!**

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

i **HINWEIS**

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

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

Herausnehmen der Wechselplatten

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG!

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

HINWEIS

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

Bedienen

Übersicht Backzeiten

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

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

Motiv-Waffeln backen

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

❗ **ACHTUNG!**

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

i **HINWEIS**

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

❗ **ACHTUNG!**

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

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

Belgische Waffeln/Donuts backen

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

❗ **ACHTUNG!**

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

❗ **ACHTUNG!**

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

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ WARNUNG!

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

ⓘ ACHTUNG!

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

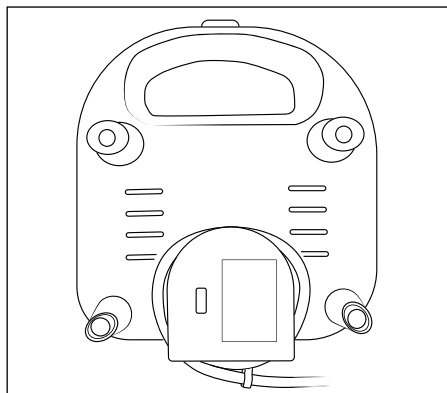
ⓘ HINWEIS

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

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

Aufbewahren

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



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

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

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten für ca. 18-20 Stück:

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

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

Schokoladenwaffeln

Zutaten für ca. 12-14 Stück:

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

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

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 20 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 25 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten für ca. 10 Backvorgänge:

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

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

i HINWEIS

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

Basisteig für Donuts

Zutaten für ca. 72 Stück:

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

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Fitness-Donut

Zutaten für ca. 48 Stück:

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

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

Blaubeerwaffeln

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

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

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

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

Vegane Bananenwaffeln

Zutaten für ca 6-8 Stück:

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

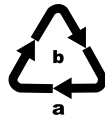


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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

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

Információk állása · Stand der Informationen:

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

IAN 466115_2404

