

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWEW 750 C4

PL

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

LV

VAFĒĻU PANNA

Lietošanas pamācība

EE

VAHVILIRAUAD

Kasutusjuhend

DE

AT

CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 497339_2204

PL

LV



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

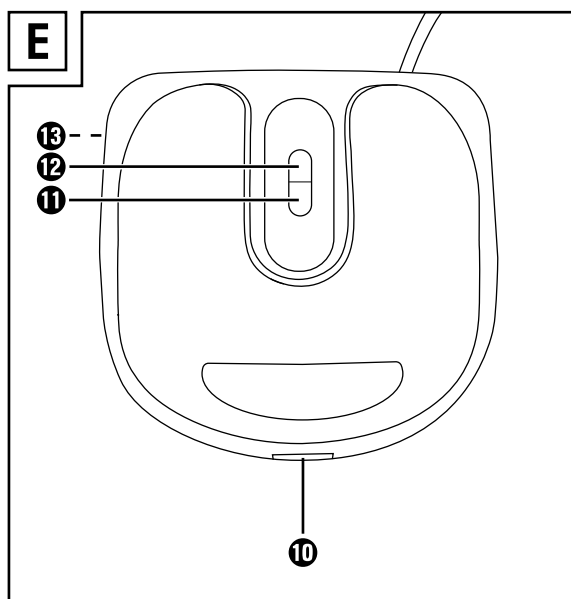
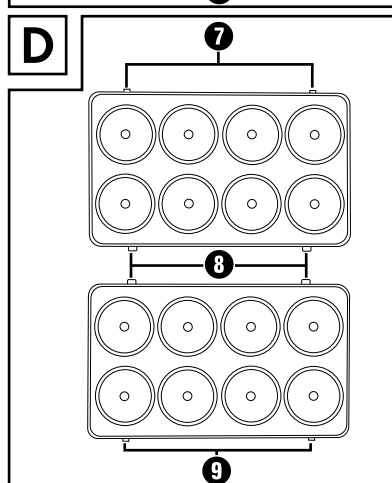
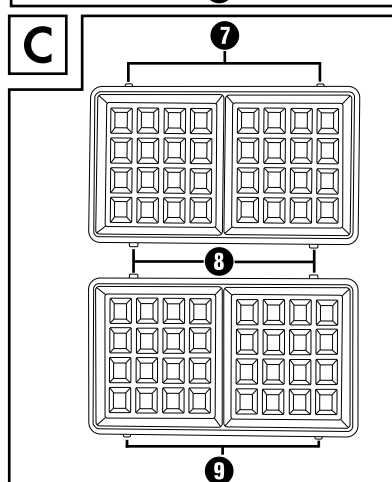
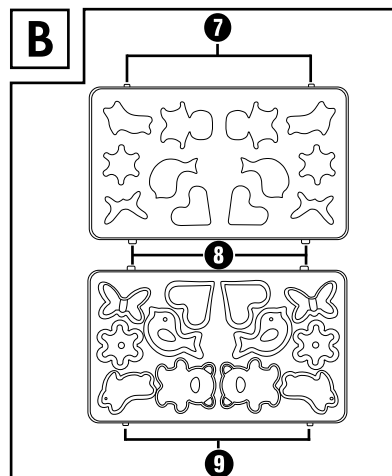
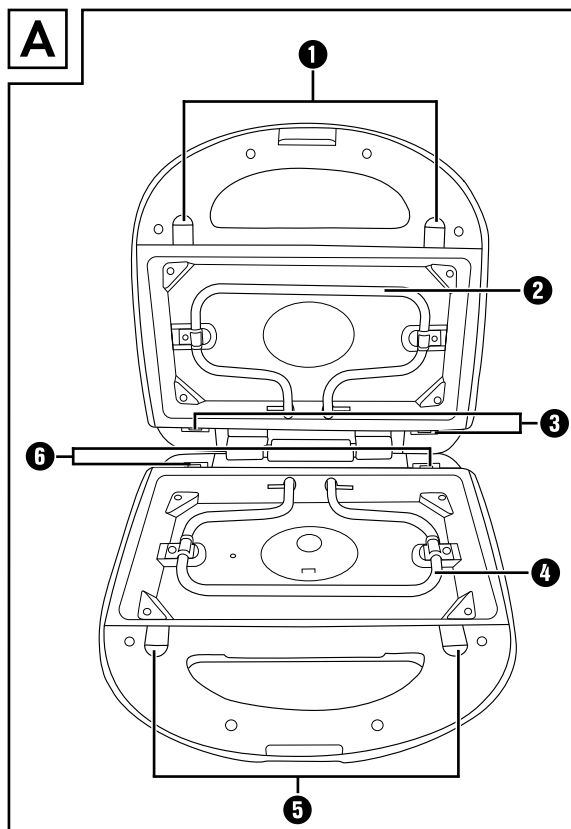
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	19
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Spis treści

Wprowadzenie	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Opis urządzenia	3
Dane techniczne	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Wymiana płytek wymiennych	6
Montaż płytek wymiennych	7
Demontaż płytek wymiennych	7
Pierwsze uruchomienie	7
Obsługa	8
Pieczenie wafli z motywem	8
Pieczenie gofrów/pączków	9
Czyszczenie	10
Przechowywanie	11
Usuwanie usterek	11
Przepisy	12
Ciasto podstawowe na gofry	12
Gofry czekoladowe	12
Podstawowe ciasto na wafle z motywem	13
Słodkie ciasto na wafle z motywem	13
Słone ciasto na wafle z motywem	14
Podstawowe ciasto na pączki	15
Pączek z jogurtem owocowym	15
Pączek fitness	16
Utylizacja	16
Utylizacja urządzenia	16
Utylizacja opakowania	16
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	17
Serwis	18
Importer	18

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dotychczas również instrukcji obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do pieczenia gofrów, wafli z motywami oraz pączków.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Gofrownica
- 2 wymienne płytki „Gofry”
- 2 wymienne płytki „Motywy”
- 2 wymienne płytki „Pączki”
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ blokady
- ❷ grzałka
- ❸ dolne uchwyty
- ❹ grzałka
- ❺ blokady
- ❻ tylne uchwyty

Rysunek B (wafle z motywami):

- ❷ górne noski blokad (małe i głębokie)
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek C (gofry):

- ❷ górne noski blokad (małe i głębokie)
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Ilustracja D (pączki):

- ❷ górne noski blokad (małe i głębokie)
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek E:

- ❿ zamek pokrywy
- ⓫ kontrolka „Gotowy do pracy”
- ⓬ kontrolka „Power”
- ⓭ nawijak kabla

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Pobór mocy	750 W
	Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie powinno być używane tylko w suchym pomieszczeniu, nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytań wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia bez płytek wymiennych! Upewnij się, że para płytek wymiennych jest zawsze włożona podczas pracy. Grzałki bardzo się nagrzewają!
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Podczas wyjmowania gotowych potraw należy zachować ostrożność. Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łożatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Wymienne płytki „pączki”: do pieczenia pączków (Rys. D).
- Płytki wymienne „Gofry”: do pieczenia gofrów (Rys. C).
- Wymienne płyty „Wafle z motywem”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów z motywem, które można następnie napęłnić i połączyć (Rys. B).

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku wymiennych płytek „Wafle z motywem” należy uważać zawsze na to, by w górnej części urządzenia zainstalować odpowiednio górną płytkę wymienną, natomiast dolną płytkę wymienną zamontować w dolnej części urządzenia. Zorientować się można na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie.

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz urządzenie, zwalniając przycisk pokrywy ⑩, jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady ③ w dolne uchwyty ③.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad ⑦ na blokady ①, w taki sposób, aby noski blokad ⑦ wskoczyły pod blokady ①, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady ⑧ w tylne uchwyty ⑥.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad ⑨ na blokady ⑤, w taki sposób, aby noski blokad ⑨ wskoczyły pod blokady ⑤, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: przesuń blokady ① do góry i przechyl jednocześnie płytkę wymienną do przodu. Podważ płytkę wymienną, wyciągając ją z dolnych uchwytów ③.
- 2) Dolna płytka wymienna: pociągnij blokady ⑤ do przodu. Płytkę wymienną wyskoczy wtedy nieco, dzięki czemu będzie można ją wyciągnąć z tylnych uchwytów ⑥.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

- 1) Przetrzyj powłokę przeciw przyleganiu płytek wymiennych jeden raz olejem spożywczym.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 2) Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
- 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
- 4) Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy ⑩.
- 5) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.
- 6) Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
 - 7) Oczyszć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
 - 8) Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Pieczenie wafli z motywem

- 1) Wybierz wymienne płytki „Wafle z motywem” i zamontuj je. Należy przy tym uważać, by górna płyta wymienna zamontowana została w górnej części urządzenia, natomiast dolna płyta wymienna została zamontowana w dolnej części.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.
- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
 - 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
 - 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 11.
 - 5) Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i dodaj ok. 1/2 łyżki stołowej ciasta (przepisy na wafle z motywem patrz rozdział „Przepisy”) do każdej z form dolnych płytek wymiennych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zwróć uwagę na to, by rozprowadzić ciasto po wszystkich częściach motywu. W przeciwnym razie może się zdarzyć, że niektóre części motywu nie zostaną wypełnione.

- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, wafle z motywem wyjmuj zawsze plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 7) Po ok. 3 - 4 minutach wafle z motywem są gotowe. Zwolnij zamek pokryw **10**, otwórz pokrywę i wyjmij wafle z motywem.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli z motywem, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 9) Odczekaj do ostygnięcia wafli z motywem i odetnij resztki ciasta z krawędzi wafli z motywem nożem (usunięcie nierówności).
- 10) Wypełnij wafle z motywem odpowiednim nadzieniem. Niewielką ilość nadzienia rozprowadź na krawędzi wafli z motywem i nałóż na nie pasującą drugą połówkę, aby obie części się ze sobą skleiły oraz powstała figura z pustym wnętrzem.

Pieczenie gofrów/pączków

- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” lub „Pączki” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **10**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” **12** (zasilanie) zaświeci się.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zaświeci się zielona lampka kontrolna „Gotowość do pracy” **11**.
- 5) Otwórz pokrywę i nałóż około 2-3 duże łyżki stołowe ciasta na gofry na środek każdej z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów lub wypełnij formy na pączki dolnej płytki wymiennej taką ilością ciasta na pączki, aby wypełniła ono daną formę.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek **10**.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, gofry/pączki wyjmij zawsze z urządzenia plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Gofry są gotowe po około 5 minutach, a pączki po około 2 - 3 minutach. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Zwolnij zamek pokryw **10**, otwórz pokrywę i wyjmij gofry/pączki.
 - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów/pączków, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

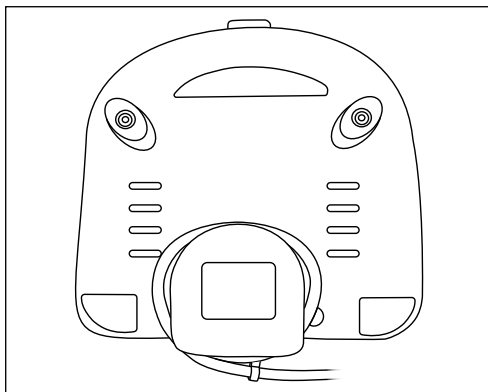
- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ▶ Płyt wymiennych ani urządzenia nie wolno myć w zmywarce!

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodać na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wyrzeć resztki środka do mycia ściereczką zwilżoną w czystej wodzie.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie, dodając niewielką ilość płynu do mycia naczyń.
- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki ② ④, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciu urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nawinąć kabel sieciowy wokół nawijaka kabla 13 od spodu urządzenia i zabezpieczyć koniec kabla klamrą.



- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Pączki/wafle z motywem/gofry robią się ciemne.	Pączki/wafle z motywem/gofry znajdowały się zbyt długo w urządzeniu.	Wyjmij pączki/wafle z motywem/gofry wcześniej z urządzenia.

Przepisy

Ciasto podstawowe na gofry

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jaja na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry czekoladowe

Składniki:

- ◆ 150 g miękkiego masła
- ◆ 3 jaja
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g startej białej czekolady
- ◆ 250 g mąki
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.

- 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Podstawowe ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g miękkiego masła
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia

- 1) Zmieszaj masło, cukier i jaja.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Dolej mleka.
- 4) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- Wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem, śmietaną lub innymi nadzieniami, jak świeżym serem, twarożkiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.
- Wafle z motywem można również poleać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słodkie ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 500 g mąki
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g masła lub margaryny
- ◆ 200 g śmietany
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego

- 1) Od dwóch jaj oddzielić żółtko i białko. Żółtko nie będzie potrzebne.
- 2) Zmieszać masło/margarynę, cukier, cukier waniliowy, 2 białka oraz całe jajko (żółtko i białko).
- 3) Dodać śmietanę i wymieszać.
- 4) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 5) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słodkie wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem lub śmietaną.
- ▶ Wafle z motywem można również połączyć polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słone ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 200 g mąki
- ◆ 125 g margaryny
- ◆ 1 jajko
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 1 szczypta cukru
- ◆ 1 szczypta soli

- 1) Zmieszać margarynę, cukier, jajko i sól.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słone wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: na przykład świeżym serem, twarogiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.

Podstawowe ciasto na pączki

Składniki:

- ◆ 260 g mąki
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ◆ 150 ml mleka
- ◆ 100 ml śmietany
- ◆ 3 jajka
- ◆ 3 łyżki stołowe oleju kukurydzianego
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia

- 1) Wymieszać mąkę, cukier waniliowy, mleko, śmietanę, jajka, olej i proszek do pieczenia do uzyskania jednolitego ciasta.

WSKAZÓWKA

- Pączki można również polać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Pączek z jogurtem owocowym

- ◆ 150 g mąki (razowej pszennej)
- ◆ 50 g mąki (mąka owsiana)
- ◆ alternatywnie, płatki owsiane instant
- ◆ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 180 g jogurtu (1 mały kubek truskawek lub bananów)
- ◆ 4 łyżki stołowe oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 40 g cukru trzcinowego
- ◆ 4 łyżki stołowe wody

- 1) Wymieszać mąkę pszenną i owsianą z proszkiem do pieczenia.
- 2) Mieszaninę mąki wymieszać z pozostałymi składnikami do uzyskania ciasta.

Pączek fitness

- ◆ 6 łyżek stołowych cukru trzcinowego
- ◆ 1 szczypta gałki muskatołowej
- ◆ 1 szczypta cynamonu
- ◆ 175 g mąki, ciemnej
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ◆ 8 łyżek stołowych oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 8 łyżek stołowych jogurtu (jogurt pitny)

- 1) Wymieszać cukier trzcinowy, gałkę muskatołową, cynamon, mąkę i proszek do pieczenia w misce.
- 2) Powoli dodawać olej i jogurt pitny stale mieszając, aby uzyskać kremowe ciasto.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

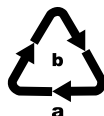


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 497339_2204 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 497339_2204.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 497339_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	20
Sihipärane kasutamine	20
Tarnekomplekt	20
Seadme kirjeldus	21
Tehnilised andmed	22
Ohutusjuhised	22
Vahetatavate plaatide vahetamine	24
Vahetatavate plaatide paigaldamine	25
Vahetatavate plaatide väljavõtmine	25
Esimene kasutuselevõtmine	25
Käsitsemine	26
Kujundvahvlite küpsetamine	26
Vahvlite/sõõrikute küpsetamine	27
Puhastamine	28
Hoiustamine	29
Vigade kõrvaldamine	29
Retseptid	30
Vahvlite põhitainas	30
Šokolaadivahvlid	30
Kujundvahvlite põhitainas	31
Kujundvahvlite magus tainas	31
Kujundvahvlite soolane tainas	32
Sõõrikute põhitainas	33
Marjajogurti sõõrikud	33
Fitnessi-sõõrikud	34
Jäätmekäitlus	34
Seadme jäätmekäitlus	34
Pakendi jäätmekäitlus	34
Kompernaß Handels GmbH garantii	35
Teenindus	36
Importija	36

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul!

Te otsustasite sellega kaasaegse ja kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage seda toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult vahvlite, kujundvahvlite ja sõõrikute küpsetamiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seadet töõnduslikult! Tootja ei vastuta asjatundmatust kasutamisest tulenevate kahjustuste eest.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Vahvlirauad
- 2 vahetatavat plaati „Vahvlid“
- 2 vahetatavat plaati „Kujundid“
- 2 vahetatavat plaati „Sõõrikud“
- Kasutusjuhend

- 1) Võtke seade, vahetatavad plaadid ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal ja olemasolevad kleebised.

JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik või kui tuvastate puudulikust pakendist või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **Teenindus**).

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1** Fiksaatorid
- 2** Küttekeha
- 3** Alumised hoidikud
- 4** Küttekeha
- 5** Fiksaatorid
- 6** Tagumised hoidikud

Joonis B (kujundvahvlid):

- 7** Ülemised fiksaatorninad (väikesed ja sügavad)
- 8** Alumised ja tagumised fiksaatorninad (lamedad ja laiad)
- 9** Eesmised fiksaatorninad

Joonis C (vahvlid):

- 7** Ülemised fiksaatorninad (väikesed ja sügavad)
- 8** Alumised ja tagumised fiksaatorninad (lamedad ja laiad)
- 9** Eesmised fiksaatorninad

Joonis D (sõõrikud):

- 7** Ülemised fiksaatorninad (väikesed ja sügavad)
- 8** Alumised ja tagumised fiksaatorninad (lamedad ja laiad)
- 9** Eesmised fiksaatorninad

Joonis E:

- 10** Kaanelukustus
- 11** Märgulamp „Kasutusvalmis“
- 12** Märgulamp „Power“
- 13** Kaablihoodik

Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Võimsustarve	750 W
	Vahetatavate plaatide pinnakate on toiduainetega sobiv.

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- ▶ Kasutage seadet ainult kuivades ruumides, mitte välistingimustes.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse! Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluoht.
- ▶ Jälgige puhastamisel, et vett ei sattu seadme sisemusse. Ärge mitte kunagi puhastage seadet voolava vee all.
- ▶ Veenduge, et seade ei saa mitte kunagi veega kokku puutuda. Ärge mitte kunagi kasutage seadet vee läheduses või vedelike sisaldavate nõude kõrval.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- ▶ Tõmmake seadme väljalülitamiseks iga kord pärast kasutamist võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all. Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- ▶ Seadme valel kasutamisel esineb vigastusoht.
- ▶ Seadme osad võivad käitamiselt minna kuumaks. Võtke seetõttu kinni ainult käepidemest.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet ilma vahetatavate plaatideta! Jälgige, et käitamiselt on paigaldatud alati üks vahetatavate plaatide paar. Küttekehad lähevad väga kuumaks!
- ▶ Laske seadmel enne puhastamist, vahetatavate plaatide vahetamist või seadme ärapanekut esmalt täielikult jahtuda.
- ▶ Olge valmis toitude väljavõtmisel ettevaatlik. Seade ning toidud on väga kuumad.
- ▶ Kasutage seadet ainult stabiilsel, libisemiskindlal ja tasasel paigalduspinnal.
- ▶ Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.



Tähelepanu! Kuum pealispind!

TÄHELEPANU - TULEOHT!

- ▶ Seadet ei tohi kasutada põlevate materjalide läheduses.
- ▶ Ärge katke seadet kasutamise ajal kinni.
- ▶ Kasutage seadet ainult kuumuskindlal alusel.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet järelevalveta.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Võtke toite ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et vahvliküpseti mittenakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks teravaid puhastusvahendeid ja teravaotsalisi esemeid.

Vahetatavate plaatide vahetamine

Saate valida 3 erineva vahetatava plaadi vahel:

- Vahetatavad plaadid „Sõõrikud“: sõõrikute küpsetamiseks (joonis D).
- Vahetatavad plaadid „Vahvlid“: vahvlite küpsetamiseks (joonis C).
- Vahetatavad plaadid „Kujundvahvlid“: õõnsate vahvlikujundite poolte valmistamiseks, mida saab siis täita ja kokku panna (joonis B).

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT

- ▶ Enne vahetatavate plaatide vahetamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohht!

JUHIS

- ▶ Jälgige vahetatavate plaatide „Kujundvahvlid“ juures alati, et paigaldate ülemise vahetatava plaadi seadme ülemisse ossa ja alumise vahetatava plaadi seadme alumisse ossa. Orienteeruge lahtipöörataval lehel olevate jooniste järgi.

Vahetatavate plaatide paigaldamine

- 1) Avage seade, selleks vabastage kaanelukustus **10** ja pöörake kaas lahti.
- 2) Ülemine vahetatav plaat: lükake esmalt alumised fiksaatornina **8** alumistesse hoidikutesse **3**.
- 3) Suruge nüüd ülemised fiksaatornina **7** fiksaatoritesse **1**, nii et ülemised fiksaatornina **7** hüppavad fiksaatoritesse **1** ja vahetatav plaat on tugevasti kinni.
- 4) Alumine vahetatav plaat: lükake esmalt tagumised fiksaatornina **8** tagumistesse hoidikutesse **6**.
- 5) Suruge nüüd eesmised fiksaatornina **9** fiksaatoritesse **5**, nii et eesmised fiksaatornina **9** hüppavad fiksaatoritesse **5** ja vahetatav plaat on tugevasti kinni.
- 6) Vajutage tugevalt alumise vahetatava plaadi keskele, et veendumaks, et see on kindlalt paigaldatud.

Vahetatavate plaatide väljavõtmine

- 1) Ülemine vahetatav plaat: lükake fiksaatoreid **1** ülespoole ja kallutage samaaegselt vahetatavat plaati ettepoole. Tõstke vahetatav plaat alumistest hoidikutest **3** välja.
- 2) Alumine vahetatav plaat: tõmmake fiksaatoreid **5** ettepoole. Vahetatav plaat hüppab sellega veidi välja, nii et saate selle tagumistest hoidikutest **6** välja tõmmata.

Esimene kasutuselevõtmine

Teostage järgmine protseduur kõigi 3 vahetatavate plaatide paariga.

- 1) Hõõruge vahetatavate plaatide mitterakkuv pinnakate keetmiseks sobiva õliga sisse.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

► Laske seadmel enne vahetatavate plaatide vahetamist jahtuda! Põletusohu!

- 2) Asetage vahetatavate plaatide paar seadmesse.
- 3) Ühendage võrgupistik pistikupesasse.
- 4) Sulgege seade ja lukustage see kaanelukustusega **10**.
- 5) Laske seadmel umbes 10 minutit soojeneda.

JUHIS

- ▶ Esimesel kasutamisel võib tekkida kerget lõhna (võimalik on ka vähesel määral suitsu). See on normaalne ja kaob mõne aja pärast. Palun tagage piisav õhutus. Näiteks avage aken.

- 6) Tõmmake võrgupistik välja ja laske seadmel jahtuda.
- 7) Puhastage vahetatavad plaadid ja seade nagu peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud.
- 8) Seade on nüüd kasutusvalmis.

Käsitsemine

Kujundvahvlite küpsetamine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Kujundvahvlid“ ja paigaldage need. Jälgige sealjuures, et monteerite ülemise vahetatava plaadi seadme ülemisse poolde ja alumise vahetatava plaadi alumisse poolde.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.

- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.
- 3) Ühendage võrgupistik pistikupessa. Punane märgulamp „Power“ 12 põleb.
- 4) Niipea, kui seade on soojenenud, süttib roheline märgulamp „Kasutusvalmis“ 11.
- 5) Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja lisage igasse alumiste vahetatavate plaatide vormi umbes 1/2 tl tainast (kujundvahvlite retseptid vt peatükk „Retseptid“).

JUHIS

- ▶ Jälgige, et jaotate taina kujundi kõikidele osadele. Vastasel juhul võib juhtuda, et kujundi mõned osad ei saa täidetud.

- 6) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Võtke kujundvahvleid ainult plast- või puitlusika või mõne teise sobiva mitte-metallist esemega, et seadme mittetakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- 7) Umbes 3 - 4 minuti pärast on kujundvahvlid valmis. Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja võtke kujundvahvlid välja.

- 8) Kui te ei soovi rohkem kujundvahvleid valmistada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
- 9) Laske kujundvahvliatel veidi jahtuda ja lõigake taina üleliigne osa kujundvahvli servalt noaga ära (puhastage servad).
- 10) Täitke kujundvahvlid soovitud täidisega. Jaotage veidi täidist ka kujundvahvli servale ja pange sobiv vastaspool peale, nii et mõlemad pooled kleepuvad kokku ja tekib õõnesfiguur.

Vahvlite/sõõrikute küpsetamine

- 1) Valige vahetatavad plaadid „Vahvlid“ või „Sõõrikud“ ja paigaldage need.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge mitte kunagi kasutage samaaegselt kahte erinevat vahetatavat plaati.
- 2) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.
 - 3) Ühendage võrgupistik pistikupesasse. Punane märgulamp „Power“ 12 põleb.
 - 4) Niipea, kui seade on soojenenud, süttib roheline märgulamp „Kasutusvalmis“ 11.
 - 5) Avage kaas ja lisage umbes 2 - 3 suurt supilusikatäit vahvlitainast kummagi vahvliküpsetuspinna keskele või täitke alumise vahetatava plaadi sõõrikuvormid niipalju sõõrikutainaga, et see täidab vastava vormi.
 - 6) Sulgege kaas ja lukustage see kaanelukustusega 10.

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- Võtke vahvleid/sõõrikuid ainult plast- või puitspaatliga või mõne teise sobiva mittemetallist esemega, et seadme mittenakkuvat pinnakatet mitte kahjustada.
- 7) Vahvlid on umbes 5 minuti, sõõrikud umbes 2 - 3 minuti pärast valmis. Need ajad võivad olenevalt kasutatavast tainast ja isiklikust maitsest varieeruda. Vabastage kaanelukustus 10, avage kaas ja võtke vahvlid/sõõrikud välja.
 - 8) Kui te ei soovi rohkem vahvleid/sõõrikuid enam küpsetada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

Puhastamine

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT

- Enne seadme puhastamist tõmmake esmalt võrgupistik pistikupesast välja.



Ärge mitte kunagi asetage seadet vette või teistesse vedelikesse!
Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluoht.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Põletusohht!

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

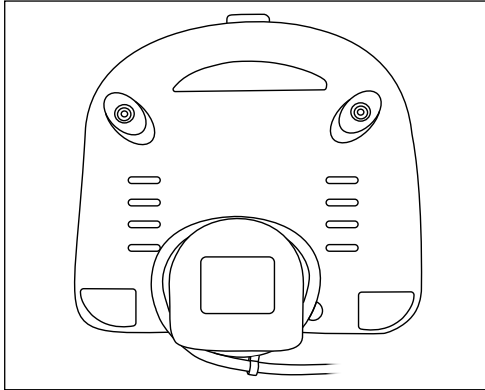
- Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. See rikub seadme pealispinda.
- Ärge mitte mingil juhul puhastage vahetatavaid plaate või seadet nõudepesumasinas!

JUHIS

- Ärge oodake puhastamisega liiga kaua. Oodake, kuni seade on nii palju jahtunud, et saate sellest ilma põletusohuta kinni võtta. Siis saab toiduainete jääke paremini eemaldada.
- Pühkige korpus niiske lapiga üle. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuainet. Pühkige üle vaid puhta veega niisutatud lapiga, et kõrvaldada pesuvaine jäägid.
- Eemaldage vahetatavad plaadid, puhastage neid soojas vees ja lisage juurde veidi pesuainet.
- Kui rasv või toiduained peaksid olema jooksnud vahetatavate plaatide alusesse ruumi, kus asuvad küttekehad **2** **4**, toimige alljärgnevalt:
 - Tupsutage rasv või muud vedelikud majapidamispaberi tükiga ära.
 - Eemaldage kinnipõlenud jäägid puitspaatli või väikese puitvardaga.
- Kuivatage enne uuesti kasutamist hoolikalt kõik osad.

Hoiustamine

- Puhastage seadet nagu peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud.
- Kerige võrgukaabel seadme alumisel küljel olevale kaablihoidikule **18** ja kinnitage kaabel kaabliklambriga.



- Hoidke seadet kuivas kohas.

Vigade kõrvaldamine

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Võrgupistik ei ole pistiku-pesas.	Ühendage võrgupistik vooluvõrku.
	Seade on defektne.	Pöörduge klienditeeninduse poole.
Sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid lähevad liiga tumedaks.	Sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid olid seadmes liiga kaua.	Võtke sõõrikud/kujundvahvlid/vahvlid varem välja.

Retseptid

Vahvlite põhitainas

Lisandid:

- ◆ 250 g margariini või võid
- ◆ 200 g suhkrut
- ◆ 2 pakikest vaniljesuhkrut
- ◆ 5 muna
- ◆ 500 g jahu
- ◆ 2 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 350 - 400 ml piima

- 1) Vahustage munad.
- 2) Lisage juurde suhkur ja vaniljesuhkur ning segage kõik kokku.
- 3) Lisage juurde sulatatud või või margariin.
- 4) Segage juurde küpsetuspulber.
- 5) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
- 6) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

Šokolaadivahvlid

Lisandid:

- ◆ 150 g pehmet võid
- ◆ 3 muna
- ◆ 150 g suhkrut
- ◆ 100 g riivitud valget šokolaadi
- ◆ 250 g jahu
- ◆ 1 tl kaneeli
- ◆ 50 ml piima

- 1) Vahustage munad.
- 2) Lisage juurde suhkur ja kaneel ning segage kõik kokku.
- 3) Lisage juurde sulatatud või või margariin.
- 4) Lisage pidevalt segades juurde vaheldumisi järkjärgult piim ja jahu.
- 5) Viimasena lisage riivitud šokolaad.
- 6) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel, kuni tekib ühtlane tainas.

Kujundvahvlite põhitainas

Lisandid:

- ◆ 400 g jahu
- ◆ 100 g suhkrut
- ◆ 100 g pehmet võid
- ◆ 2 muna
- ◆ 100 ml piima
- ◆ ¼ tl küpsetuspulbrit

- 1) Segage või, suhkur ja munad.
- 2) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 3) Lisage juurde piim.
- 4) Segage kõik käsikseriga kõrgeimal astmel.

JUHIS

- ▶ Kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega: Näiteks marmelaadi, suhkruglasuuri, pähkli-nugatikreemi, pudingi, jogurti, õunapüree, karamelli, rõõsa koore või toitvamate täidistega nagu kodujuustu, ürdikohupiima, aioli, tzatziki, sulatatud Gouda juustuga jne.
- ▶ Võite kujundvahvlid katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

Kujundvahvlite magus tainas

Lisandid:

- ◆ 500 g jahu
- ◆ 200 g suhkrut
- ◆ 200 g võid või margariini
- ◆ 200 g hapukoort
- ◆ 3 muna
- ◆ 1 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 1 pakike vaniljesuhkrut

- 1) Eraldage kahest munast munarebud ja munavalged. Munarebud ei ole vajalikud.
- 2) Segage või/margariin, suhkur, vaniljesuhkur, 2 munavalget ja terve muna (munarebu ja munavalge).
- 3) Segage juurde hapukoor.
- 4) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 5) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel.

JUHIS

- Magusaid kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega: näiteks marmelaadi, suhkruglasuuri, pähkli-nugatikreemi, pudingi, jogurti, õunapüree, karamelli või rõõsa koorega.
- Võite kujundvahvlid katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

Kujundvahvlite soolane tainas

Lisandid:

- ◆ 200 g jahu
- ◆ 125 g margariini
- ◆ 1 muna
- ◆ ¼ tl küpsetuspulbrit
- ◆ 1 näputäis suhkrut
- ◆ 1 noaotsatäis soola

- 1) Segage margariin, suhkur, muna ja sool.
- 2) Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage see juurde.
- 3) Segage kõik käsimeikseriga kõrgeimal astmel.

JUHIS

- Soolaseid kujundvahvleid võite täita kõige erinevamate lisanditega: Näiteks kodujuustu, ürdikohupiima, aioli, tzatziki, sulatatud Gouda juustuga jne.

Sõõrikute põhitainas

Lisandid:

- ◆ 260 g jahu
- ◆ 130 g suhkrut
- ◆ 1 pakike vaniljesuhkrut
- ◆ 150 ml piima
- ◆ 100 ml rõõska koort
- ◆ 3 muna
- ◆ 3 sl maisiõli
- ◆ 1 pakike küpsetuspulbrit

- 1) Segage jahu, suhkur, vaniljesuhkur, piim, koor, munad, õli ja küpsetuspulber ühtlaseks tainaks.

JUHIS

- Võite sõõrikud katta ka šokolaadiglasuuri või suhkruglasuuriga või puistata peale tuhksuhkrut.

Marjajogurti sõõrikud

- ◆ 150 g jahu (täisteranisujahu)
- ◆ 50 g jahu (kaerajahu)
- ◆ alternatiivse variandina lahustuvaid kaerahelbeid
- ◆ 3 tl küpsetuspulbrit
- ◆ 180 g jogurtit (1 väike tops, maasika- või banaanijogurtit)
- ◆ 4 sl õli (päevalilleõli)
- ◆ 40 g roosuhkrut
- ◆ 4 sl vett

- 1) Segage täisteranisujahu ja kaerajahu küpsetuspulbriga.
- 2) Segage jahusegu ülejäänud lisanditega tainaks.

Fitnessi-sõõrikud

- ◆ 6 sl roosuhkrut
- ◆ 1 näputäis muskaati
- ◆ 1 näputäis kaneeli
- ◆ 175 g jahu, tumedat
- ◆ 1 pakike küpsetuspulbrit
- ◆ 8 sl õli (päevalilleõli)
- ◆ 8 sl jogurtit (joogijogurtit)

- 1) Segage kausis roosuhkur, muskaat, kaneel, jahu ja küpsetuspulber.
- 2) Lisage aeglaselt juurde õli ja joogijogurt ja sealjuures segage pidevalt, et tekiks kreemjas tainas.

Jäätmekäitlus

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelve enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelve pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelve need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Tootet asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 497339_2204, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 497339_2204 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 497339_2204

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	38
Noteikumiem atbilstoša lietošana	38
Piegādes komplektācija	38
Ierīces apraksts	39
Tehniskie parametri	40
Drošības norādījumi	40
Maināmo plāksņu nomaiņa	42
Maināmo plāksņu ievietošana	43
Maināmo plāksņu izņemšana	43
Pirmreizējā lietošana	43
Lietošana	44
Vafeļu ar dažādiem motīviem cepšana	44
Vafeļu/virtuļu cepšana	45
Tīrīšana	46
Uzglabāšana	47
Problēmu novēršana	47
Receptes	48
Vafeļu pamatmikla	48
Vafeles ar šokolādi	48
Pamatmikla vafelēm ar dažādiem motīviem	49
Saldā mikla vafelēm ar dažādiem motīviem	49
Sājā mikla vafelēm ar dažādiem motīviem	50
Virtuļu pamatmikla	51
Virtuļi ar augļu jogurtu	51
Fitnessa virtuļi	52
Utilizācija	52
Ierīces likvidēšana	52
Iepakojuma utilizēšana	52
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	53
Serviss	54
Importētājs	54

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, savā īpašumā esat ieguvusi modernu un augstvērtīgu izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šā produkta sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas jomām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī ar visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir paredzēta vienīgi parasto vafeļu, vafeļu ar dažādiem motīviem un virtuļu cepšanai.

Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Neizmantojiet šo ierīci komerciālā nolūkā! Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci neatbilstoši noteikumiem.

Piegādes komplektācija

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- vafeļu panna
- 2 maināmās plāksnes "Vafeles"
- 2 maināmās plāksnes "Formiņas"
- 2 maināmās plāksnes "Virtuļi"
- Lietošanas instrukcija

- 1) Izņemiet ierīci, maināmās plāksnes un lietošanas instrukciju no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu un uzlīmes.

IEVĒRĪBA!!

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. sadaļu **Serviss**).

Ierīces apraksts

A attēls:

- ❶ Fiksatori
- ❷ Sildelements
- ❸ Apakšējie turētāji
- ❹ Sildelements
- ❺ Fiksatori
- ❻ Aizmugurējie turētāji

B attēls (vafeles ar dažādiem motīviem):

- ❶ Augšējie fiksācijas izciļņi (mazi un dziļi)
- ❷ Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- ❸ Priekšējie fiksācijas izciļņi

C attēls (vafeles):

- ❶ Augšējie fiksācijas izciļņi (mazi un dziļi)
- ❷ Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- ❸ Priekšējie fiksācijas izciļņi

D attēls (virtuļi):

- ❶ Augšējie fiksācijas izciļņi (mazi un dziļi)
- ❷ Apakšējie un aizmugurējie fiksācijas izciļņi (plakani un plati)
- ❸ Priekšējie fiksācijas izciļņi

E attēls:

- ❿ Vāka fiksators
- ⓫ Kontrollampīņa "Darbgatavība"
- ⓬ Kontrollampīņa "Power"
- ⓭ Kabeļa uzlīšanas ietvars

Tehniskie parametri

Spriegums	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Jaudas patēriņš	750 W
	Maināmo plāksņu pārklājums ir pārtikas produktiem nekaitīgs.

Drošības norādījumi

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, bet ne ārpus telpām.
 Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.
- Tīrot ierīci, raugieties, lai ierīces iekšienē neiekļūtu ūdens. Nekad nemazgājiet ierīci tekošā ūdenī.
- Nodrošiniet to, lai ierīce nevienā brīdī nesaskaras ar ūdeni. Nekad nelietojiet ierīci ūdens tuvumā vai blakus traukiem, kuros atrodas šķidrums.
- Raugieties, lai ierīces darbības laikā tīkla kabelis nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai kā citādi bojāt.
- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai ierīci izslēgtu.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un/vai zināšanu, ja tās lieto ierīci citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- ▶ Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst uzticēt bērniem; šīs procedūras drīkst veikt tikai par 8 gadiem vecāki bērni, kas tiek uzraudzīti. Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- ▶ Izmantojot ierīci citiem mērķiem, pastāv savainojumu gūšanas risks.
- ▶ Ierīces daļas darbības laikā var sakarst. Tāpēc pieskarieties tikai rokturim.
- ▶ Nekad nedarbiniet ierīci bez maināmajām plāksnēm! Raugiet, lai ierīces darbības laikā tajā būtu uzstādīts viens maināmo plāksņu pāris. Sildelementi kļūst ļoti karsti!
- ▶ Pirms ierīces tīrīšanas, maināmo plāksņu nomaiņas vai ierīces novietošanas glabāšanā ļaujiet tai vispirms pilnībā atdzist.
- ▶ Ievērojiet piesardzību, ņemot ārā gatavos produktus. Gan pati ierīce, gan arī gatavie produkti ir ļoti karsti.
- ▶ Lietojiet ierīci tikai uz stabilas, neslidošas un līdzenas virsmas.
- ▶ Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tīlrvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.

**Uzmanību! Karsta virsma!****UZMANĪBU — AIZDEĢŠANĀS RISKS!**

- ▶ Ierīci nedrīkst lietot degošu materiālu tuvumā.
- ▶ Neapsedziet ierīci, kamēr tā darbojas.
- ▶ Darbiniet ierīci tikai uz karstumizturīgas pamatnes.

UZMANĪBU — AIZDEGŠANĀS RISKS!

- Nekad neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Gatavo produktu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstiņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu vafeļu pannas pretpiedeguma pārklājumu.
- Neizmantojiet tīrīšanai asus tīrīšanas priekšmetus vai smailus priekšmetus.

Maināmo plāksņu nomaiņa

Izvēlei ir pieejamas 3 maināmās plāksnes:

- Maināmās plāksnes "Virtuļi": virtuļu cepšanai (D att.).
- Maināmās plāksnes "Vafeles": vafeļu cepšanai (C att.).
- Maināmās plāksnes "Vafeļu motīvi": dobu vafeļu formiņas pusīšu pagatavošanai, kurās var ievietot pildījumu un pēc tam salikt kopā (B att.).



BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- Pirms maināmo plāksņu nomaiņas vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.



BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms maināmo plāksņu nomaiņas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!

IEVĒRĪBAI!

- Attiecībā uz maināmajām plāksnēm "Vafeļu motīvi" vienmēr raugieties, lai augšējā maināmā plāksne tiktu uzstādīta ierīces augšējā daļā, bet apakšējā maināmā plāksne atrastos ierīces apakšējā daļā. Skatiet atlokāmās lapas attēlus.

Maināmo plākšņu ievietošana

- 1) Atveriet ierīci, atbloķējot vāka fiksatoru ⑩ un paceļot uz augšu vāku.
- 2) Augšējā maināmā plāksne: vispirms iebīdīet apakšējos fiksācijas izciļņus ⑧ apakšējos turētājos ④.
- 3) Uzspiediet augšējos fiksācijas izciļņus ⑦ uz fiksatoriem ① tā, lai fiksācijas izciļņi ⑦ novietotos zem fiksatoriem ① un maināmā plāksne nofiksētos.
- 4) Apakšējā maināmā plāksne: vispirms iebīdīet aizmugurējos fiksācijas izciļņus ⑧ aizmugurējos turētājos ⑥.
- 5) Uzspiediet priekšējos fiksācijas izciļņus ⑨ uz fiksatoriem ⑤ tā, lai fiksācijas izciļņi ⑨ novietotos zem fiksatoriem ⑤ un maināmā plāksne nofiksētos.
- 6) Vienu reizi spēcīgi uzspiediet uz apakšējās maināmās plāksnes, lai pārliecinātos, vai tā ir drošā veidā ievietota.

Maināmo plākšņu izņemšana

- 1) Augšējā maināmā plāksne: bīdīet fiksatorus ① uz augšu, vienlaikus sasverot maināmo plāksni uz priekšu. Izceliet maināmo plāksni no apakšējiem turētājiem ③.
- 2) Apakšējā maināmā plāksne: pavelciet fiksatorus ⑤ uz priekšu. Šīs darbības rezultātā maināmā plāksne nedaudz izvirzās uz āru, ļaujot to izvilkt ārā no aizmugurējiem turētājiem ⑥.

Pirmreizējā lietošana

Veiciet tālāk norādītās darbības katram no 3 maināmo plākšņu pāriem.

- 1) Vienu reizi ierīvējiet maināmo plākšņu pretpiedeguma pārklājumu ar cepšanai piemērotu eļļu.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms maināmo plākšņu nomaiņas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist! Apdegumu gūšanas risks!

- 2) Ievietojiet vienu no maināmo plākšņu pāriem ierīcē.
- 3) Iespraudiet tikla kontaktspraudni kontaktligzdā.
- 4) Aizveriet ierīci un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.
- 5) Ļaujiet ierīcei apm. 10 minūtes uzkarst.

IEVĒRĪBAI!

- Pirmajā lietošanas reizē var parādīties viegla smaka (iespējama arī neliela dūmošana). Tā ir normāla parādība, kas izzūd pēc neilga laika. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu. Atveriet, piemēram, logu.

- 6) Atvienojiet tīkla spraudni un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 7) Notīriet maināmās plāksnes un iztīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana".
- 8) Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

Lietošana

Vafeļu ar dažādiem motīviem cepšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes "Vafeļu motīvi" un ievietojiet tās ierīcē. Raugieties, lai augšējā maināmā plāksne tiktu uzstādīta ierīces augšējā daļā, bet apakšējā maināmā plāksne – ierīces apakšējā daļā.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.

- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.
- 3) Iespraidiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Deg sarkanā kontrollampīņa "Power" ⑫.
- 4) Tiklīdz ierīce ir uzkarusī, iedegas zaļā kontrollampīņa "Darbgatavība" ⑪.
- 5) Atbloķējiet vāka fiksatoru ⑩, atveriet vāku un katrā no apakšējās maināmās plāksnes formiņām ielejiet aptuveni 1/2 tējkaroti mīklas (vafeļu ar dažādiem motīviem receptes ir atrodamas nodaļā "Receptes").

IEVĒRĪBAI!

- Raugieties, lai mīkla tiktu izkļiedēta pa visu motīva formiņu. Pretējā gadījumā kāda motīva daļa var palikt neaizpildīta.

- 6) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Vafeļu ar dažādiem motīviem izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka karoti vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu ierīces pretpiedeguma pārklājumu.

- 7) Pēc apm. 3 – 4 minūtēm vafeles ar dažādiem motīviem ir gatavas. Atbloķējiet vāka fiksatoru ⑩, atveriet vāku un izņemiet vafeles ar dažādiem motīviem.

- 8) Ja vairs nevēlaties turpināt vafeļu ar dažādiem motīviem cepšanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.
- 9) Iaujiet vafelēm ar dažādiem motīviem nedaudz atdzist un ar nazi nogrieziet lieko miklu no pagatavoto vafeļu malām (piešķiriet vafelēm paredzēto formu).
- 10) Iepildiet vafelēs ar dažādiem motīviem vēlamu pildījumu. Uzdziediet nedaudz pildījuma arī uz vafeļu maliņām un uzlieciet virsū atbilstošās formiņas otro pusi tā, lai abas puses saliptu kopā un izveidotos figūra ar dobu vidu.

Vafeļu/virtuļu cepšana

- 1) Izvēlieties maināmās plāksnes “Vafeles” vai “Virtuļi” un ievietojiet tās ierīcē.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad vienlaikus neizmantojiet divas dažādas maināmās plāksnes.

- 2) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.
- 3) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni kontaktligzdā. Deg sarkanā kontrollampiņa “Power” ⑫.
- 4) Tiklīdz ierīce ir uzkaršusi, iedegas zaļā kontrollampiņa “Darbgatavība” ⑪.
- 5) Atveriet vāku un uzlieciet aptuveni 2 – 3 lielas ēdamkarotes vafeļu miklas pa vidu katrai no vafeļu cepšanas virsmām vai iepildiet maināmās plāksnes virtuļu formiņās tik daudz virtuļu miklas, lai tā aizpildītu visu formiņu.
- 6) Aizveriet vāku un nofiksējiet to ar vāka fiksatoru ⑩.

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Vafeļu/virtuļu izņemšanai izmantojiet tikai plastmasas vai koka lāpstīņu vai citu piemērotu priekšmetu, kas nav izgatavots no metāla, lai nesabojātu ierīces pretpiedeguma pārklājumu.

- 7) Vafeles ir gatavas apmēram pēc 5 minūtēm, bet virtuļi – pēc apm. 2 – 3 minūtēm. Atkarībā no izmantotās miklas un individuālās gaumes šis laiks var atšķirties. Atbloķējiet vāka fiksatoru ⑩, atveriet vāku un izņemiet vafeles/virtuļus.
- 8) Ja vairs nevēlaties turpināt vafeļu/virtuļu cepšanu, atvienojiet no kontaktligzdas tīkla spraudni.

Tīrīšana

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS

- Vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un tikai tad tīriet ierīci.



Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos! Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist. Apdegumu gušanas risks!

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

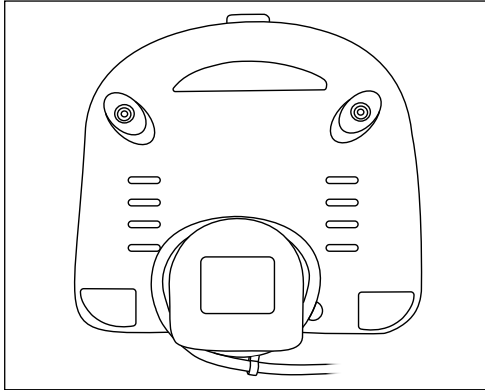
- Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tas sabojās ierīces virsmu.
- Nemazgājiet maināmās plāksnes vai pašu ierīci trauku mazgājamajā mašīnā!

IEVĒRĪBAI!

- Pārāk nekavējieties ar ierīces tīrīšanu. Pagaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi tik daudz, ka varat tai pieskarties, negūstot apdegumus. Tad pārtikas produktu paliekas būs vieglāk notīrāmas.
- Noslaukiet korpusu ar mitru drānu. Ja netīrumi ir grūti notīrāmi, uzlejiet uz drāniņas saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Noslaukiet vēlreiz tikai ar tīrā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai notīrītu trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- Noņemiet maināmās plāksnes, nomazgājiet tās siltā ūdenī, pievienojot tam nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- Ja nodalījumā zem maināmajām plāksnēm, kurā atrodas sildelementi **2** **4**, tomēr ir iekļuvušas taukvielas vai pārtikas produkti, rīkojieties šādi:
 - Nosusiniet taukvielas vai citus šķidrumus ar virtuves papīra dvieļa gabaliņu.
 - Piedegumus notīriet ar koka lāpstiņu vai mazu koka iesmiņu.
- Visas daļas pirms atkārtotas lietošanas kārtīgi nožāvējiet.

Uzglabāšana

- Notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā "Tīrīšana".
- Tikla kabeli aptiniet apkārt kabeļa uztišanas ietvaram 18 ierīces apakšpusē un nofiksējiet ar kabeļa sastiprinātāju.



- Uzglabājiet ierīci sausā vietā.

Problēmu novēršana

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Tikla kontaktspraudnis nav iesprausts kontaktligzdā.	Pievienojiet kontaktspraudni elektrotīklam.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties klientu apkalpošanas servisā.
Virtuļi/vafeles ar dažādiem motīviem kļūst pārāk tumšas.	Virtuļi/vafeles ar dažādiem motīviem ierīcē ir atradušās pārāk ilgi.	Izņemiet virtuļus/vafeles ar dažādiem motīviem / parastās vafeles no ierīces ātrāk.

Receptes

Vafeļu pamatmīkla

Sastāvdaļas:

- ◆ 250 g margarīna vai sviesta
- ◆ 200 g cukura
- ◆ 2 paciņas vaniļas cukura
- ◆ 5 olas
- ◆ 500 g miltu
- ◆ 2 tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 350 – 400 ml piena

- 1) Saputojiet olas putās.
- 2) Pievienojiet cukuru un vaniļas cukuru un visu samaisiet.
- 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
- 4) Iejauciet cepamo pulveri.
- 5) Nepārtraukti maisot, pamīšus un pakāpeniski pievienojiet mīklai pienu un miltus.
- 6) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mīkla bez kunkuļiem.

Vafeles ar šokolādi

Sastāvdaļas:

- ◆ 150 g mīksta sviesta
- ◆ 3 olas
- ◆ 150 g cukura
- ◆ 100 g rīvētas baltās šokolādes
- ◆ 250 g miltu
- ◆ 1 tējkarote kanēļa
- ◆ 50 ml piena

- 1) Saputojiet olas putās.
- 2) Pievienojiet cukuru un kanēli un visu samaisiet.
- 3) Pievienojiet izkausētu sviestu vai margarīnu.
- 4) Nepārtraukti maisot, pamīšus un pakāpeniski pievienojiet mīklai pienu un miltus.

- 5) Beigās ieauciet mīklā skaidiņās sarīvētu šokolādi.
- 6) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi, līdz izveidojas vijīga mīkla bez kunkuļiem.

Pamatmīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

Sastāvdaļas:

- ◆ 400 g miltu
 - ◆ 100 g cukura
 - ◆ 100 g mīksta sviesta
 - ◆ 2 olas
 - ◆ 100 ml piena
 - ◆ ¼ tējkarotes cepamā pulvera
- 1) Samaisiet kopā sviestu, cukuru un olas.
 - 2) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
 - 3) Pielejiet klāt pienu.
 - 4) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

IEVĒRĪBAI!

- ▶ Vafeļu ar dažādiem motīviem pildījumam varat izmantot dažādus produktus: piemēram, marmelādi, cukura glazūru, riekstu-nugas krēmu, pudiņu, jogurtu, ābolu biezeni, karameli, saldo krējumu vai sāļos pildījumus, piemēram, krēmsieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kausētu Goudas sieru u.c.
- ▶ Vafeles ar dažādiem motīviem varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

Saldā mīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

Sastāvdaļas:

- ◆ 500 g miltu
- ◆ 200 g cukura
- ◆ 200 g sviesta vai margarīna
- ◆ 200 g krējuma
- ◆ 3 olas
- ◆ 1 tējkarote cepamā pulvera
- ◆ 1 paciņa vaniļas cukura

- 1) Atdaliet divu olu dzeltenumus no baltumiem. Olas dzeltenums vairs nebūs nepieciešams.
- 2) Sajauciet sviestu/margarīnu ar cukuru, vaniļas cukuru, 2 olu baltumiem un vienu veselu olu (olas dzeltenumu un baltumu).
- 3) Iemaisiet masā krējumu.
- 4) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
- 5) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

IEVĒRĪBAI!

- Saldo vafeļu ar dažādiem motīviem pildījumam varat izmantot dažādus produktus: piemēram, marmelādi, cukura glazūru, riekstu-nugas krēmu, pudiņu, jogurtu, ābolu biezeni, karameli vai saldo krējumu.
- Vafeles ar dažādiem motīviem varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

Sālā mīkla vafelēm ar dažādiem motīviem

Sastāvdaļas:

- ◆ 200 g miltu
- ◆ 125 g margarīna
- ◆ 1 ola
- ◆ ¼ tējkarotes cepamā pulvera
- ◆ 1 šķipsniņa cukura
- ◆ 1 naža gals sāls

- 1) Sajauciet margarīnu ar cukuru, olu un sāli.
- 2) Samaisiet kopā miltus ar cepamo pulveri un pievienojiet pārējai mīklai.
- 3) Visu ar rokas mikseri samaisiet, iestatot maksimālo maisīšanas ātruma pakāpi.

IEVĒRĪBAI!

- Sāljo vafeļu ar dažādiem motīviem pildījumam varat izmantot dažādus produktus: piemēram, krēmsieru, biezpienu ar zaļumiem, Aioli mērci, Tzatziki mērci, kausētu Goudas sieru u.c.

Virtuļu pamatmīkla

Sastāvdaļas:

- ◆ 260 g miltu
- ◆ 130 g cukura
- ◆ 1 paciņa vaniļas cukura
- ◆ 150 ml piena
- ◆ 100 ml saldā krējuma
- ◆ 3 olas
- ◆ 3 ēdamkarotes kukurūzas dīgstu eļļas
- ◆ 1 paciņa cepamā pulvera

- 1) Pagatavojiet mīklu, sajaucot kopā miltus, cukuru, vaniļas cukuru, pienu, saldo krējumu, olas un cepamo pulveri.

IEVĒRĪBAI!

- Virtuļus varat pārliet arī ar šokolādes vai cukura glazūru vai pārkaisīt ar pūdercukuru.

Virtuļi ar augļu jogurtu

- ◆ 150 g miltu (kviešu pilngraudu)
- ◆ 50 g miltu (auzu)
- ◆ pēc izvēles atvēlētās auzu pārslas
- ◆ 3 tējkarote cepamā pulvera
- ◆ 180 g jogurta (1 mazā kārbīņa, zemeņu vai banānu)
- ◆ 4 ēdamkarotes eļļas (saulespuķu)
- ◆ 40 g cukurniedru cukura
- ◆ 4 ēdamkarotes ūdens

- 1) Sajauciet kopā kviešu pilngraudu miltus un auzu miltus ar cepamo pulveri.
- 2) Miltu maisījumu sajauciet kopā ar pārējām sastāvdaļām, līdz izveidojas mīkla.

Fitnesa virtuļi

- ◆ 6 ēdamkarotes cukurniedru cukura
- ◆ 1 šķipsniņa muskatrieksta
- ◆ 1 šķipsniņa kanēļa
- ◆ 175 g miltu (tumšo)
- ◆ 1 paciņa cepamā pulvera
- ◆ 8 ēdamkarotes eļļas (saulespuķu)
- ◆ 8 ēdamkarotes jogurta (dzeramā jogurta)

- 1) Bļodā samaisiet cukurniedru cukuru, muskatriekstu, kanēli, miltus un cepamo pulveri.
- 2) Miklu nepārtraukti maisot, lēnām lejiet klāt eļļu un jogurtu, lai tā iegūtu krēmīgu konsistenci.

Utilizācija

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz ritenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojiet no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 497339_2204 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 497339_2204, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettlannd

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 497339_2204

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	57
Technische Daten	58
Sicherheitshinweise	58
Austauschen der Wechselplatten	60
Einsetzen der Wechselplatten	61
Herausnehmen der Wechselplatten	61
Erste Inbetriebnahme	61
Bedienen	62
Motiv-Waffeln backen	62
Waffeln/Donuts backen	63
Reinigen	64
Aufbewahren	65
Fehlerbehebung	65
Rezepte	66
Basisteig für Belgische Waffeln	66
Schokoladenwaffeln	66
Basisteig für Motiv-Waffeln	67
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	67
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	68
Basisteig für Donuts	69
Fruchtjoghurt-Donut	69
Fitness-Donut	70
Entsorgung	71
Gerät entsorgen	71
Verpackung entsorgen	71
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	72
Service	73
Importeur	73

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses 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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
 - 2 Wechselplatten „Belgische Waffeln“
 - 2 Wechselplatten „Motiv-Waffeln“
 - 2 Wechselplatten „Donuts“
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen (klein und tief)
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen (klein und tief)
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung D (Donuts):

- ❷ obere Rastnasen (klein und tief)
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Indikationsleuchte „Betriebsbereit“
- ⓬ Indikationsleuchte „Power“
- ⓭ Kabelaufwicklung

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechselplatten ist lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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 sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ 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. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

**Achtung! 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.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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

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.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- 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.

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 - SACHSCHADEN!

- 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.

Waffeln/Donuts backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- 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 - SACHSCHADEN!

- 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.

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGEGEFAHR

- 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

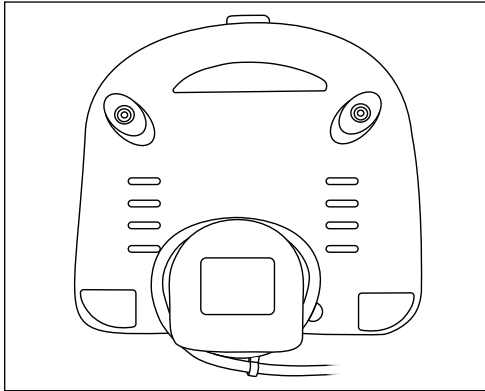
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- Reinigen Sie die Wechselplatten oder das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

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.
- 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 Kabelaufwicklung 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:

- ◆ 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:

- ◆ 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:

- ◆ 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.

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:

- ◆ 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.

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:

- ◆ 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.

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:

- ◆ 260 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillinzucker
- ◆ 150 ml Milch
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 3 Eier
- ◆ 3 EL Maiskeimöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

- 1) Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Sahne, 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

- ◆ 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

- ◆ 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.

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, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

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



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgeschiedenen 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 497339_2204 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) 497339_2204 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 497339_2204

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

Stan informācijai · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

05/2022 · Ident.-No.: SWEW750C4-052022-1

IAN 497339_2204