



WAFFLE MAKER SWEW 750 D4

(HR)

РЕКАЏ ВАФЛА

Kratke upute za uporabu

(GR) (CY)

ΒΑΦΛΙΕΡΑ

Συνοπτικές οδηγίες

(BG)

ГОФРЕТНИК

Кратко ръководство

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Kurzanleitung

IAN 434994_2304

(HR) (BG) (GR)



HR

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

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

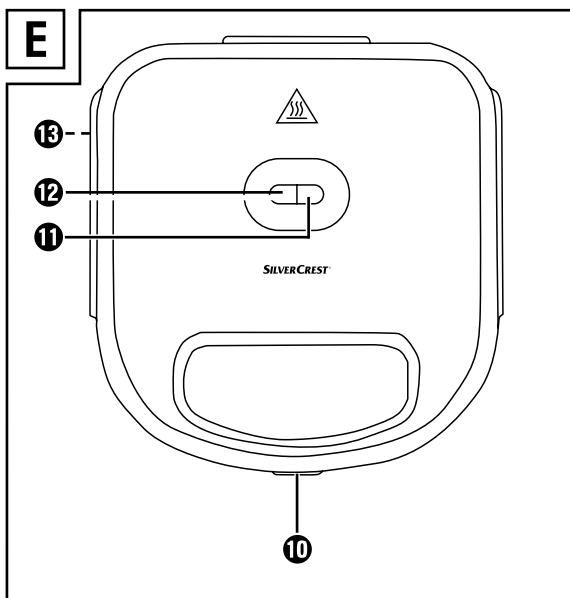
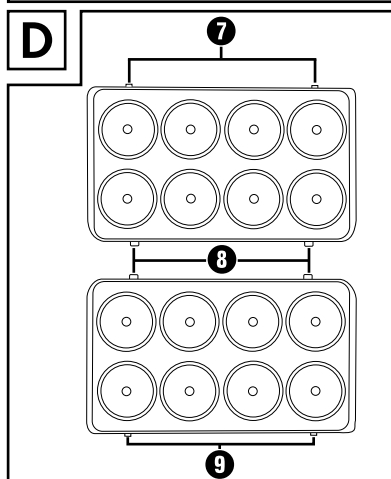
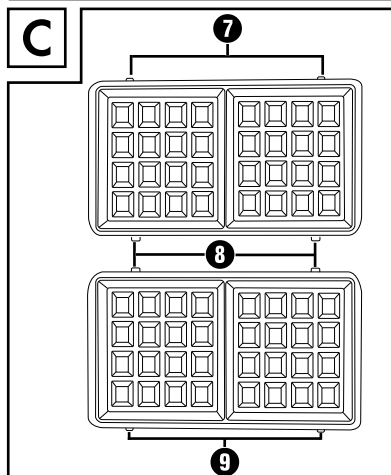
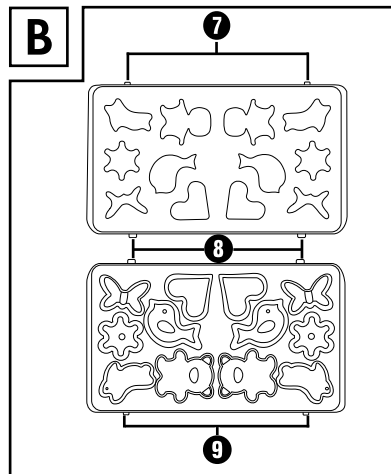
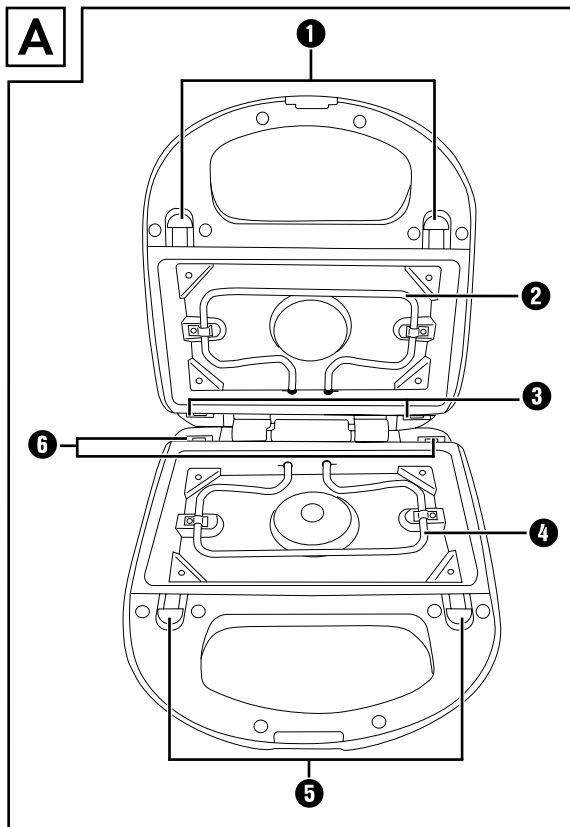
GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	1
BG	Кратко ръководство	Страница	17
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	35
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	51



Sadržaj

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	3
Tehnički podaci	4
Sigurnosne napomene	4
Zamjena izmjenjivih ploča	6
Umetanje izmjenjivih ploča	7
Vađenje izmjenjivih ploča	7
Prvo puštanje u pogon	7
Rukovanje	8
Pregled vremena pečenja	8
Pečenje motiva od vafli	8
Pečenja valfa/krafni	9
Čišćenje	10
Čuvanje	11
Recepti	11
Osnovno tijesto za vafle	11
Čokoladne vafle	12
Osnovno tijesto za motive od vafli	12
Slatko tijesto za motive od vafli	13
Slano tijesto za motive od vafli	14
Osnovno tijesto za krafne	14
Krafne s voćnim jogurtom	15
Fitness krafne	15
Zbrinjavanje	15
Zbrinjavanje uređaja	15
Zbrinjavanje ambalaže	16
Servis	16
Uvoznik	16

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



Skeniranjem QR koda doći ćete izravno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 434994_2304 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

⚠ UPOZORENJE!

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

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

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

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Pekač vafli
 - 2 izmjenjive ploče „Vafle“
 - 2 izmjenjive ploče „Školjice“
 - 2 izmjenjive ploče „Donut“
 - Kratke upute za uporabu
- 1) Izvadite uređaj, izmjenjive ploče i kratke upute za uporabu iz kutije.
 - 2) Odstranite svu ambalažu i eventualno prisutne naljepnice.

NAPOMENA

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

Opis uređaja

Slika A:

- ❶ zaključavanje
- ❷ grijaća spirala
- ❸ donji držači
- ❹ grijaća spirala
- ❺ zaključavanje
- ❻ stražnji držači

Slika B (Ploče za motivi):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika C (Vafle):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika D (Donuts):

- ❷ gornji jezički
- ❸ donji i stražnji jezički (plosnata i široka)
- ❹ prednji jezički

Slika E:

- ❿ Zaključavanje poklopca
- ⓫ Kontrolna lampica „Spreman za rad“
- ⓬ Kontrolna lampica „Power“
- ⓭ Kabelski namatač

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Snaga uređaja	750 W
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

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

** UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- ▶ Zloupotreba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ▶ Tijekom rada, dijelovi uređaja se mogu jako zagrijati. Iz tog razloga dirajte samo ručke uređaja.
- ▶ Uređaj nikada ne koristite bez izmjenjivih ploča! Pazite da je prilikom rada uređaja uvijek umetnut par izmjenjivih ploča. Grijači su jako vrući!
- ▶ Prije čišćenja, zamjene ploča ili odlaganja, uređaj ostavite da se potpuno ohladi.
- ▶ Budite oprezni prilikom vađenja gotovih jela. Uređaj i hrana su vrlo vrući.
- ▶ Uređaj koristite isključivo na stabilnoj i ravnoj podlozi otpornoj na klizanje.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne daljinske sustave za upravljanje uređajem.

**Pozor! Vruća površina!**

OPREZ - OPASNOST OD POŽARA!

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

⚠ Opasnost – strujni udar!

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

NAPOMENA

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

Zamjena izmjenjivih ploča

Možete birati između 3 različite vrste izmjenjivih ploča:

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije zamjene ploča obavezno izvucite utikač iz utičnice.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije zamjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekлина!

NAPOMENA

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

Umetanje izmjenjivih ploča

- 1) Otvorite uređaj otpuštanjem kopče poklopca 10 i otvaranjem poklopca.
- 2) Gornja izmjenjiva ploča: Najprije donje jezičce 8 umetnite u donje držače 3.
- 3) Nakon toga gornje jezičce 7 utisnite u blokade 1, tako da jezičci 7 upadnu pod blokade 1, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 4) Donja izmjenjiva ploča: Najprije stražnje jezičce 8 umetnite u stražnje držače 6.
- 5) Nakon toga prednje jezičce 9 utisnite u blokade 5, tako da jezičci 9 upadnu pod blokade 5, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 6) Čvrsto pritisnite sredinu donje izmjenjive ploče kako biste se uvjerali da je ista ispravno i sigurno umetnuta.

Vađenje izmjenjivih ploča

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

Prvo puštanje u pogon

Sa svakim od 3 para izmjenjivih ploča obavite sljedeću proceduru.

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije izmjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekлина!

- 2) U uređaj stavite jedan par izmjenjivih ploča.
- 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- 4) Zatvorite uređaj i zaključajte ga pomoću blokade poklopca 10.
- 5) Pustite uređaj otprilike 10 minuta da se dovoljno zagrije.

NAPOMENA

- Kod prve upotrebe može doći do razvijanja blagog mirisa (moguće je nastanak male količine dima). To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Molimo vas, da osigurate dovoljan odvod zraka. Primjerice otvorite jedan prozor.

- 6) Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
- 7) Očistite izmjenjive ploče i uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- 8) Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje

Pregled vremena pečenja

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

Izmjenjive ploče	Vremena pečenja za osnovno tijesto
„Školjkice“	3 – 4 minute
„Donut“	2 – 3 minute
„Vafle“	otprilike 5 minuta

Pečenje motiva od vafli

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

NAPOMENA

- Pritom pazite da tijesto rasporedite preko svih dijelova motiva. U protivnom se može dogoditi da dijelovi motiva neće biti ispunjeni.

- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga blokadom poklopca ⑩.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Motive od vafle vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog prikladnog - nemetalnog - predmeta, kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj prevučen.

- 7) Nakon otprilike 3 - 4 minute motivi od vafle su pečeni. Otvorite kopču poklopca ⑩, otvorite poklopac i izvadite motive od vafle.
- 8) Ako više nećete peći motive od vafle, izvadite mrežni utikač iz utičnice.
- 9) Motive od vafle ostavite da se lagano ohlade i nožem odrežite višak tijesta na rubovima motiva.
- 10) Motive od vafle napunite željenim punjenjem. Nešto punjenja rasporedite i po rubu motiva pa zalijepite odgovarajući komad tako da obje polovice budu zalijepljene i tvore šuplju figuru.

Pečenja valfa/krafni

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada zajedno ne koristite dvije izmjenjive ploče različitog tipa.

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

- 7) Vafle su gotove nakon otprilike 5 minuta, a krafne nakon 2 - 3 minute. Ovo vrijeme ovisi o korištenom tijestu i osobnom ukusu. Otvorite kopču poklopca ⑩, otvorite poklopac i izvadite vafle/krafne.
- 8) Ako više nećete pripremati vafle/krafne, izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.



Uređaj nikada ne zaronite u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

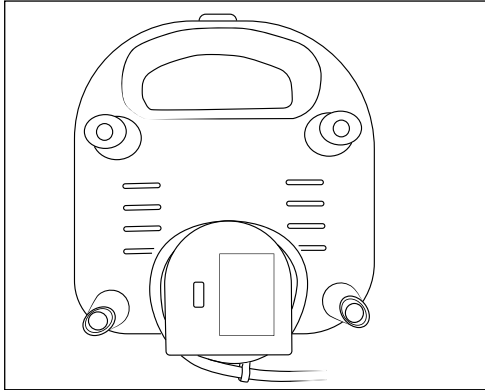
- Ne koristite jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može dovesti do oštećenja površina uređaja.
- Uređaj nikada ne perite u stroju za pranje posuđa!

NAPOMENA

- Ne čekajte predugo s čišćenjem. Pričekajte da se uređaj ohladi dovoljno da ga možete dotaknuti bez da se opečete. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.
- Budući da donje strane izmjenjivih ploča nisu premazane, lako mogu izgubiti boju nakon pranja u perilici posuđa. Međutim, to ne utječe na njihovu funkciju.
Stoga preporučujemo ručno čišćenje izmjenjivih ploča.
- Kućište prebrišite s vlažnom krpom. U slučaju potrebe nanesite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu i zatim prebrišite bistrom vodom. Sve dobro osušite.
- Izvadite izmjenjive ploče i očistite ih u toploj vodi u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa.
- Ako masnoća ili namirnice dospiju ispod ploča u područje u kojem se nalaze grijaće spirale ② ④ postavite na sljedeći način:
 - Masnoću i ostale tekućine pokupite komadićem papirnatoг ručnika.
 - Zagorjele ostatke odstranite drvenom lopaticom ili drvenim ražnjicom.
- Prije ponovne uporabe dobro osušite sve dijelove.

Čuvanje

- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel **18** na donjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče.



- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Recepti

Osnovno tijesto za vafle

Sastojci:

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

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

Čokoladne vafle

Sastojci:

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

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

Osnovno tijesto za motive od vafila

Sastojci:

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

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

NAPOMENA

- ▶ Motive od vafila možete puniti najrazličitijim sastojcima:
npr. marmeladom, šećernim prelijevom, nugat kremom od lješnjaka, pudin-
gom, jogurtom, kašom od jabuka, karamelom, vrhnjem ili slanim punjeni-
ma, primjerice svježim sirom, sirnim namazom sa začinima, tzatzikijem,
topljenim gouda sirom, itd.
- ▶ Motive od vafila možete i preliti glazurom od čokolade ili šećernim prelje-
vom, ili posipati šećerom u prahu.

Slatko tijesto za motive od vafila**Sastojci:**

- ◆ 500 g brašna
- ◆ 200 g šećera
- ◆ 200 g maslaca ili margarina
- ◆ 200 g vrhnja
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 čajna žličica praška za pecivo
- ◆ 1 paketić vanilin šećera

- 1) Odvojite žumanjke i bjelanjke od dva jajeta. Žumanjci vam nisu potrebni.
- 2) Umutite maslac/margarin, šećer, vanilin šećer, 2 bjelanjka i jedno cijelo jaje (bjelanjak i žutanjak).
- 3) Umiješajte vrhnje.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 5) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

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

Slano tijesto za motive od vafla

Sastojci:

- ◆ 200 g brašna
- ◆ 125 g margarina
- ◆ 1 jaje
- ◆ ¼ jušne žlice praška za pecivo
- ◆ Malo šećera
- ◆ na vrh noža soli

- 1) Umutite margarin, šećer, jaje i sol.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 3) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

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

Osnovno tijesto za krafne

Sastojci:

- ◆ 260 g brašna
- ◆ 130 g šećera
- ◆ 1 paketić vanilin šećera
- ◆ 250 ml mlijeka
- ◆ 3 jaja
- ◆ 5 jušnih žlica ulja od kukuruznih klica
- ◆ 1 paketić praška za pecivo

- 1) Umutite glatko tijesto od brašna, šećera, vanilin šećera, mlijeka, jaja, ulja i praška za pecivo.

NAPOMENA

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

Krafne s voćnim jogurtom

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

Fitness krafne

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

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržišene kante za otpad na kotačima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

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

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



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

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



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

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

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 434994_2304

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство.....	18
Употреба по предназначение.....	18
Окомплектовка на доставката	18
Описание на уреда.....	19
Технически данни	20
Указания за безопасност	20
Смяна на сменяемите плочи.....	22
Поставяне на сменяемите плочи	23
Изваждане на сменяемите плочи	23
Първо пускане в експлоатация	23
Работа с уреда.....	24
Общ преглед на времената на печене	24
Печене на гофрети с мотиви	24
Печене на гофрети/донъти.....	25
Почистване	26
Съхранение	27
Рецепти	28
Основно тесто за гофрети.....	28
Шоколадови гофрети	28
Основно тесто за гофрети с мотиви.....	29
Сладко тесто за гофрети с мотиви.....	29
Солено тесто за гофрети с мотиви.....	30
Основно тесто за донъти.....	31
Донът с плодов йогурт.....	31
Фитнес донът	32
Предаване за отпадъци	32
Предаване на уреда за отпадъци	32
Предаване на опаковката за отпадъци.....	32
Сервизно обслужване.....	33
Вносител	33

Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



Чрез сканиране на QR кода влизате директно на страницата на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 434994_2304 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден единствено за печене на гофрети, гофрети с мотиви и донъти.

Този уред е предназначен единствено за употреба в частни домакинства. Не използвайте уреда за професионални цели! Производителят не поема отговорност за щети поради нецелесъобразна употреба.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- гофретник
- 2 сменяеми плочи „Гофрети“
- 2 сменяеми плочи „Гофрети с мотиви“
- 2 сменяеми плочи „Донът“
- кратко ръководство

- 1) Извадете уреда, сменяемите плочи и краткото ръководство от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и налични стикери.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиса (вж. глава **Сервизно обслужване**).

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Фиксатори
- ❷ Нагревателна спирала
- ❸ Долни държачи
- ❹ Нагревателна спирала
- ❺ Фиксатори
- ❻ Задни държачи

Фигура Б (Гофрети с мотиви):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура В (Гофрети):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура Г (Донъти):

- ❷ Горни фиксиращи зъбчета
- ❸ Долни и задни фиксиращи зъбчета (плоски и широки)
- ❹ Предни фиксиращи зъбчета

Фигура Д:

- ❿ Блокировка на капака
- ⓫ Контролен индикатор „Готов за работа“
- ⓬ Контролен индикатор „Power“
- ⓭ Място за навиване на кабела

Технически данни

Напрежение	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Консумирана мощност	750 W
	Покритието на сменяемите плочи е разрешено за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

- ▶ При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- ▶ Никога не допускайте контакт на уреда с вода. Никога не използвайте уреда в близост до вода или съдове с течности.
- ▶ По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След всяка употреба издърпвайте щепсела от контакта, за да изключите уреда.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение. Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- ▶ По време на работа частите на уреда могат да се нагорещят. Затова докосвайте само дръжката.
- ▶ Никога не използвайте уреда без сменяеми плочи! Внимавайте при работа винаги да е поставена двойка сменяеми плочи. Нагревателните спирали се нагорещават силно!
- ▶ Преди почистване, смяна на плочите или прибиране оставете уреда да се охлади изцяло.
- ▶ Бъдете предпазливи при изваждане на готовите продукти. Уредът, както и продуктите са много горещи.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се и равна повърхност.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

**Внимание! Гореща повърхност!**

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Уредът не трябва да се използва в близост до горими материали.
- ▶ Не покривайте уреда, докато работи.
- ▶ Използвайте уреда само върху термоустойчива основа.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Изваждайте продуктите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепащото покритие на гофретника.
- ▶ За почистване не използвайте агресивни почистващи средства и остри предмети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Смяна на сменяемите плочи

Можете да избирате между 3 различни сменяеми плочи:

- сменяеми плочи „Донъти“: за печене на донъти (фиг. Г),
- сменяеми плочи: „Гофрети“: за печене на гофрети (фиг. В),
- сменяеми плочи „Гофрети с мотиви“: за приготвяне на кухи половини на гофрети с мотиви, които след това могат да се напълнят и съединят (фиг. Б).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Винаги издърпвайте щепсела от контакта, преди да смените сменяемите плочи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади!
Опасност от изгаряне!

УКАЗАНИЕ

- При сменяемите плочи „Гофрети с мотиви“ винаги внимавайте горната сменяема плоча да е поставена в горната част на уреда, а долната сменяема плоча – в долната част на уреда. За ориентация използвайте фигурите на разгъващата се страница.

Поставяне на сменяемите плочи

- 1) Отворете уреда, като освободите блокировката на капака ⑩ и повдигнете капака.
- 2) Горна сменяема плоча: първо поставете долните фиксиращи зъбчета ⑧ в долните държачи ③.
- 3) След това притиснете горните фиксиращи зъбчета ⑦ към фиксаторите ①, така че фиксиращите зъбчета ⑦ да влязат под фиксаторите ① и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 4) Долна сменяема плоча: първо поставете задните фиксиращи зъбчета ⑧ в задните държачи ⑥.
- 5) След това притиснете предните фиксиращи зъбчета ④ към фиксаторите ⑤, така че фиксиращите зъбчета ④ да влязат под фиксаторите ⑤ и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 6) Натиснете веднъж силно в средата на долната сменяема плоча, за да се уверите, че е поставена стабилно.

Изваждане на сменяемите плочи

- 1) Горна сменяема плоча: тласнете фиксаторите ① нагоре и същевременно наклонете сменяемата плочата напред. Извадете сменяемата плоча от долните държачи ③.
- 2) Долна сменяема плоча: издърпайте фиксаторите ⑤ напред. При това сменяемата плоча изскача леко напред, така че да можете да я издърпате от задните държачи ⑥.

Първо пускане в експлоатация

Извършете следната процедура с всяка от трите двойки сменяеми плочи.

- 1) Намазнете еднократно незалепащото покритие на сменяемите плочи с подходящо за готвене олио.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди смяна на сменяемите плочи оставете уреда да се охлади! Опасност от изгаряне!
- 2) Поставете двойка сменяеми плочи в уреда.
 - 3) Включете щепсела в контакт.

- 4) Затворете уреда и го блокирайте посредством блокировката на капака 10.
- 5) Оставете уреда да загрява около 10 минути.

УКАЗАНИЕ

► При първата употреба може да се образува лек мирис (възможно е също образуване на лек дим). Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване. Например отворете прозорец.

- 6) Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади.
- 7) Почистете сменяемите плочи и уреда, както е описано в глава „Почистване“.
- 8) Сега уредът е готов за работа.

Работа с уреда

Общ преглед на времената на печене

За всяка двойка сменяеми плочи ще намерите подходящо основно тесто в глава „Рецепти“. Ориентирайте се с помощта на следващата таблица, от която можете да видите ориентировъчни стойности за съответните времена на печене. В случай че гофретата или донътът не съответства на личния Ви вкус, коригирайте времето на печене. Ако използвате тесто с други съставки, може да е необходимо да промените също и времената на печене.

Сменяеми плочи	Времена на печене за основното тесто
„Гофрети с мотиви“	3 – 4 минути
„Донъти“	2 – 3 минути
„Гофрети“	около 5 минути

Печене на гофрети с мотиви

- 1) Изберете сменяемите плочи „Гофрети с мотиви“ и ги поставете. При това внимавайте горната сменяема плоча да е монтирана в горната половина на уреда, а долната сменяема плоча – в долната половина. Сменяемата плоча с вдлъбнатите форми за пълнене с тесто трябва да се постави долу.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака 10.
- 3) Включете щепсела в контакт. Червеният контролен индикатор „Power“ 12 свети.

- 4) Веднага щом уредът загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за работа“ **11** светва.
- 5) Освободете блокировката на капака **10**, отворете капака и сипете около 1/2 ч.л. тесто (рецепти за гофрети с мотиви, вж. глава „Рецепти“) във всяка форма на долната сменяема плоча.

УКАЗАНИЕ

- Внимавайте тестото да се разпреди по всички части на мотива. В противен случай е възможно някои части на мотива да не се запълнят.

- 6) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Изваждайте гофретите с мотиви само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, нематален предмет, за да не повредите незалепващото покритие на уреда.
- 7) След около 3 – 4 минути гофретите с мотиви са готови. Освободете блокировката на капака **10**, отворете капака и извадете гофретите с мотиви.
 - 8) Ако не желаете да пригответе повече гофрети с мотиви, издърпайте щепсела от контакта.
 - 9) Оставете гофретите с мотиви да се охладят леко и изрежете с нож излишното тесто (образувалите се израстъци) по ръба на гофретите с мотиви.
 - 10) Напълнете гофретите с мотиви с желания пълнеж. Разпределете малко количество от пълнежа и по ръба на гофретите с мотиви и поставете съответната втора половина отгоре, така че двете половини да се слепят и да се образува куха фигура.

Печене на гофрети/донъти

- 1) Изберете сменяемите плочи „Гофрети“ или „Донъти“ и ги поставете.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.
- 2) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.
 - 3) Включете щепсела в контакт. Червеният контролен индикатор „Power“ **12** свети.
 - 4) Веднага щом уредът загрее, зеленият контролен индикатор „Готов за работа“ **11** светва.
 - 5) Отворете капака и сипете около 2 – 3 големи с.л. тесто за гофрети в средата на всяка форма за гофрети или напълнете формите за донъти на долната сменяема плоча с толкова тесто за донъти, колкото е необходимо за запълване на съответната форма.

- 6) Затворете капака и го блокирайте посредством блокировката на капака **10**.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Изваждайте гофретите/донътите само с пластмасова или дървена лопатка или друг подходящ, неметален предмет, за да не повредите незалепащото покритие на уреда.
- 7) Гофретите са готови след около 5 минути, а донътите – след около 2 – 3 минути. Времето на приготвяне може да варира в зависимост от използваното тесто и личните предпочитания. Освободете блокировката на капака **10**, отворете капака и извадете гофретите/донътите.
- 8) Ако не желаете да печете повече гофрети/донъти, издърпайте щепсела от контакта.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Първо издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди почистване оставете уреда да се охлади. Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте агресивни или абразивни препарати за почистване. Те разяждат повърхността на уреда.
- В никакъв случай не мийте или уреда в съдомиялна машина!

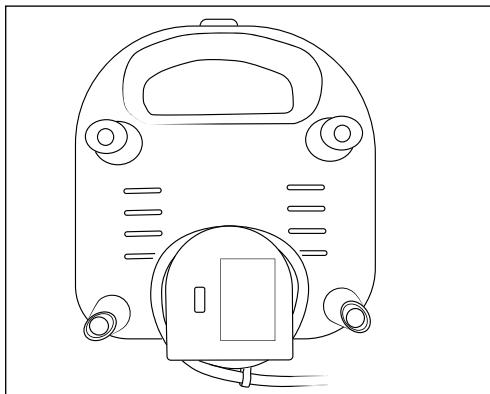
УКАЗАНИЕ

- Не изчакайте твърде дълго, преди да почистите уреда. Изчакайте, докато уредът се охлади достатъчно и можете да го докосвате без опасност от изгаряне. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.
 - Тъй като долните страни на сменяемите плочи нямат покритие, след почистване в съдомиялна машина те могат лесно да се обезцветят. Но това не влошава функционирането им. Затова препоръчваме почистване на сменяемите плочи на ръка.
- Избършете корпуса с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните остатъци от миешия препарат.

- Свалете сменяемите плочи и ги измийте с топла вода, в която е добавен малко миещ препарат.
- В случай че в отделението на нагревателните спирали **2** **4** под сменяемите плочи попадне мазнина или хранителен продукт, постъпете, както следва:
 - Попийте мазнината или други течности чрез потупване с парче кухненска хартия.
 - Отстранете загорели остатъци с дървена лопатка или малка дървена клечка.
- Подсушете добре всички части преди следващата употреба.

Съхранение

- Почиствайте уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.
- Навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **18** от долната страна на уреда и го фиксирайте с щипката за кабела.



- Съхранявайте уреда на сухо място.

Рецепти

Основно тесто за гофрети

Продукти:

- ◆ 250 g маргарин или масло
- ◆ 200 g захар
- ◆ 2 пакетчета ванилова захар
- ◆ 5 яйца
- ◆ 500 g брашно
- ◆ 2 ч.л. бакпулвер
- ◆ 350 – 400 ml мляко

- 1) Разбийте на пяна яйцата.
- 2) Добавете захарта и ваниловата захар и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарина.
- 4) Смесете с бакпулвера.
- 5) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 6) Смесете всичко с миксер на най-висока степен до образуване на гладко тесто.

Шоколадови гофрети

Продукти:

- ◆ 150 g размекнато масло
- ◆ 3 яйца
- ◆ 150 g захар
- ◆ 100 g настърган бял шоколад
- ◆ 250 g брашно
- ◆ 1 ч.л. канела
- ◆ 50 ml мляко

- 1) Разбийте на пяна яйцата.
- 2) Добавете захарта и канелата и разбъркайте всичко.
- 3) Добавете разтопеното масло или маргарина.
- 4) Постепенно добавяйте редувайки мляко и брашно, като бъркате непрекъснато.
- 5) Накрая смесете с настъргания шоколад.
- 6) Смесете всичко с миксер на най-висока степен до образуване на гладко тесто.

Основно тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 400 g брашно
- ◆ 100 g захар
- ◆ 100 g размекнато масло
- ◆ 2 яйца
- ◆ 100 ml мляко
- ◆ ¼ ч.л. бакпулвер

- 1) Смесете маслото, захарта и яйцата.
- 2) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.
- 3) Добавете млякото.
- 4) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- Можете да напълните гофретите с мотиви с различни продукти: например с мармалад, захарна глазура, лешников нуга крем, пудинг, йогурт, ябълков мус, карамел, сметана или с пикантни пълнежи от крема сирене, извара със зелени подправки, сос айоли, дзадзики, топено сирене гауда и т.н.
- Можете да полеете гофретите с мотиви също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Сладко тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 500 g брашно
- ◆ 200 g захар
- ◆ 200 g масло или маргарин
- ◆ 200 g заквасена сметана
- ◆ 3 яйца
- ◆ 1 ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 пакетче ванилова захар

- 1) Разделете жълтъка и белтъка на две от яйцата. Жълтъкът не е необходим.
- 2) Смесете маслото/маргарина, захарта, ваниловата захар, двата белтъка и цялото яйце (белтък и жълтък).
- 3) Смесете със заквасената сметана.
- 4) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.

- 5) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да напълните сладките гофрети с мотиви с най-различни продукти:
например с мармалад, захарна глазура, лешников нуга крем, пудинг, йогурт, ябълков мус, карамел или сметана.
- ▶ Можете да полеете гофретите с мотиви също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Солено тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

- ◆ 200 g брашно
- ◆ 125 g маргарин
- ◆ 1 яйце
- ◆ ¼ ч.л. бакпулвер
- ◆ 1 щипка захар
- ◆ сол на върха на ножа

- 1) Смесете маргарина, захарта, яйцето и солта.
- 2) Смесете брашното с бакпулвера и го добавете към останалата смес.
- 3) Смесете всичко с миксер на най-висока степен.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да напълните солените гофрети с мотиви с най-различни продукти:
например с крема сирене, извара със зелени подправки, сос аиоли, дзадзики, топено сирене гауда и т.н.

Основно тесто за донъти

Продукти:

- ◆ 260 g брашно
- ◆ 130 g захар
- ◆ 1 п. ванилова захар
- ◆ 250 ml мляко
- ◆ 3 яйца
- ◆ 5 с.л. олио от царевични кълнове
- ◆ 1 п. бакпулвер

- 1) Разбъркайте брашното, захарта, ваниловата захар, млякото, яйцата, олиото и бакпулвера на гладко тесто.

УКАЗАНИЕ

- Можете да полеете донътите също с шоколадова или захарна глазура или да ги поръсите с пудра захар.

Донът с плодов йогурт

- ◆ 150 g брашно (пшенично пълнозърнесто)
- ◆ 50 g брашно (овесено)
- ◆ алтернативно инстантни овесени ядки
- ◆ 3 ч.л. бакпулвер
- ◆ 180 g йогурт (1 малка кофичка, ягода или банан)
- ◆ 4 с.л. олио (слънчогледово)
- ◆ 40 g тръстикова захар
- ◆ 4 с.л. вода

- 1) Смесете пшеничното пълнозърнесто брашно и овесеното брашно с бакпулвера.
- 2) Разбъркайте брашнията смес с останалите продукти на тесто.

Фитнес донът

- ◆ 6 с.л. тръстикова захар
- ◆ 1 щипка индийско орехче
- ◆ 1 щипка канела
- ◆ 175 g брашно, тъмно
- ◆ 1 п. бакпулвер
- ◆ 8 с.л. олио (слънчогледово)
- ◆ 8 с.л. йогурт (за пиене)

- 1) Смесете в купа тръстиковата захар, индийското орехче, канелата, брашното и бакпулвера.
- 2) Бавно прибавете олиото и йогурта за пиене, като бъркате постоянно, за да се получи кремообразно тесто.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

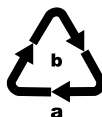


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 434994_2304

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГЩРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες.	36
Προβλεπόμενη χρήση.	36
Παραδοτέος εξοπλισμός.	36
Περιγραφή συσκευής.	37
Τεχνικά χαρακτηριστικά.	38
Υποδείξεις ασφαλείας.	38
Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών.	40
Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών.	41
Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών.	41
Πρώτη θέση σε λειτουργία.	41
Χειρισμός.	42
Επισκόπηση χρόνων ψήσιματος.	42
Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων.	42
Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς.	43
Καθαρισμός.	44
Φύλαξη.	45
Συνταγές.	45
Βασική ζύμη για βάφλες.	45
Βάφλες σοκολάτας.	46
Βασική ζύμη για βάφλες-μοτίβα.	46
Γλυκιά ζύμη για βάφλες-μοτίβα.	47
Αλμυρή ζύμη για βάφλες-μοτίβα.	48
Βασική ζύμη για ντόνατς.	48
Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων.	49
Ντόνατ για λάτρες της υγιεινής διατροφής.	49
Απόρριψη.	49
Απόρριψη συσκευής.	49
Απόρριψη συσκευασίας.	50
Σέρβις.	50
Εισαγωγείας.	50

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 434994_2304 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

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

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Βαφλιέρα
 - 2 αφαιρούμενες πλάκες «Βάφλες»
 - 2 αφαιρούμενες πλάκες «Μοτίβα»
 - 2 αφαιρούμενες πλάκες «Ντόνατς»
 - Συνοπτικές οδηγίες
- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή, τις αφαιρούμενες πλάκες και τις συνοπτικές οδηγίες από το χαρτοκιβώτιο.
 - 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα υφιστάμενα αυτοκόλλητα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

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

Εικόνα Β (Βάφλες με μοτίβο):

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

Εικόνα C (Βάφλες):

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

Εικόνα D (ντόνατς):

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

Εικόνα Ε:

- ❿ Ασφάλιση καπακιού
- ⓫ Λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία»
- ⓬ Λυχνία ελέγχου «Power»
- ⓭ Διάταξη τύλιξης καλωδίου

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	750 W
	Η επιστροφή των αποσπώμενων πλακών ενδείκνυται για τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Προσέχετε κατά τον καθαρισμό ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρέχον νερό.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή δίπλα σε δοχεία, τα οποία περιέχουν υγρά.
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Να το τοποθετείτε έτσι, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκωθεί ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιείται η συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αλλαγή των αφαιρούμενων πλακών

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 διαφορετικών πλακών:

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού αλλάξετε τις πλάκες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών! Κίνδυνος εγκαύματος!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλακών

- 1) Ανοίξτε τη συσκευή, ανοίγοντας την ασφάλιση του καπακιού **10** και στη συνέχεια το καπάκι.
- 2) Επάνω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους κάτω γάντζους **8** στα κάτω στηρίγματα **3**.
- 3) Πιέστε τώρα τους επάνω γάντζους **7** στις ασφάλειες **1**, ώστε οι γάντζοι **7** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **1** και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 4) Κάτω πλάκα: Σπρώξτε αρχικά τους πίσω γάντζους **8** στα πίσω στηρίγματα **6**.
- 5) Πιέστε τώρα τους μπροστινούς γάντζους **9** στις ασφάλειες **5**, ώστε οι γάντζοι **9** να αναπηδήσουν κάτω από τις ασφάλειες **5** και η πλάκα να κάτσει καλά.
- 6) Πιέστε μία φορά δυνατά στο κέντρο της κάτω πλάκας, για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.

Αφαίρεση των αφαιρούμενων πλακών

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

Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από την αλλαγή των πλακών! Κίνδυνος εγκαύματος!

- 2) Τοποθετήστε ένα ζευγάρι πλακών στη συσκευή.
- 3) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 4) Κλείστε τη συσκευή και ασφαλίστε τη με την ασφάλιση του καπακιού **10**.
- 5) Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψει μία ελαφριά οσμή (πιθανή και ανάπτυξη ελαφριού καπνού). Αυτή είναι συνηθισμένη και χάνεται μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε για παράδειγμα ένα παράθυρο.

- 6) Αποσυνδέστε το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 7) Καθαρίστε τις πλάκες και τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- 8) Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

Επισκόπηση χρόνων ψησίματος

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

Αφαιρούμενες πλάκες	Χρόνοι ψησίματος για την βασική ζύμη
«Βάφλες-μοτίβα»	3 – 4 λεπτά
«Ντόνατ»	2 – 3 λεπτά
«Βάφλες»	περ. 5 λεπτά

Ψήσιμο βαφλών-μοτίβων

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα δύο διαφορετικές πλάκες.

- 2) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλιση του καπακιού 10.
- 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου «Power» 12 ανάβει.
- 4) Μόλις η συσκευή θερμανθεί, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου «Συσκευή έτοιμη για λειτουργία» 11.
- 5) Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και προσθέστε περ. 1/2 ΚΣ ζύμη (για συνταγές με βάφλες-μοτίβα βλ. κεφάλαιο «Συνταγές») σε κάθε μία από τις φόρμες των κάτω πλακών.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Φροντίζετε να κατανέμετε τη ζύμη σε όλα τα μέρη του μοτιβου. Ειδικά, υπάρχει περίπτωση να μην γεμίσουν κάποια μέρη του μοτιβου.

6) Κλείστε το καπάκι και ασφαλίστε το με την ασφάλειά του 10.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Βγάψτε τις βάφλες-μοτίβα μόνο με μια πλαστική ή ξύλινη κουτάλα ή με ένα άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστρέψετε την αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- 7) Μετά από περ. 3 - 4 λεπτά οι βάφλες-μοτίβα είναι έτοιμες. Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες-μοτίβα.
- 8) Εάν δεν επιθυμείτε να ετοιμάσετε άλλες βάφλες-μοτίβα, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- 9) Αφήστε τις βάφλες-μοτίβα να κρυώσουν λίγο και κόψτε την περιττή ζύμη από το άκρο των βαφλών-μοτιβών με ένα μαχαίρι (περικόψτε).
- 10) Γεμίστε τις βάφλες-μοτίβα με την επιθυμητή γέμιση. Ρίξτε λίγο από τη γέμιση και στο άκρο των βαφλών-μοτιβών και τοποθετήστε το κατάλληλο αντίστοιχο εξάρτημα, έτσι ώστε τα δύο μισά να κολλήσουν μαζί και να σχηματίσουν μία κοίλη φιγούρα.

Ψήσιμο βαφλών/ντόνατς

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Αφαιρείτε τις βάφλες/τα ντόνατς αποκλειστικά με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα ή με άλλο κατάλληλο, μη μεταλλικό αντικείμενο, ώστε να μην καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- 7) Οι βάφλες είναι έτοιμες μετά από περ. 5 λεπτά, ενώ τα ντόνατς μετά από περ. 2 - 3 λεπτά. Αυτός ο ενδεικτικός χρόνος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ζύμη και το προσωπικό γούστο. Ανοίξτε την ασφάλεια του καπακιού 10 και το καπάκι και βγάλτε τις βάφλες/τα ντόνατς.
- 8) Εάν δεν θέλετε να ψήσετε άλλες βάφλες/άλλα ντόνατς, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

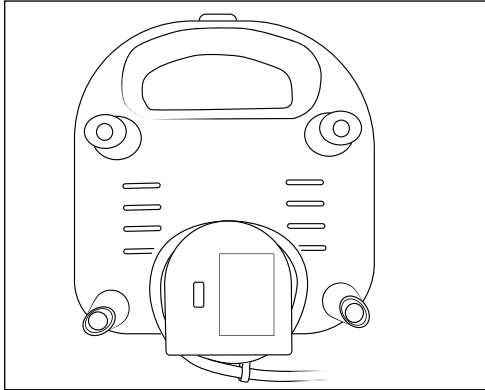
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά απορρυπαντικά. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ ή τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό. Περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει τόσο, ώστε να μπορείτε να την αγγίζετε χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται καλύτερα.
- ▶ Καθώς οι κάτω πλευρές των αφαιρούμενων πλακών δεν φέρουν επίστρωση, ενδέχεται να ξεβάψουν ελαφρώς μετά την πλύση στο πλυντήριο πιάτων. Βέβαια, αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία.
Συνεπώς, προτείνεται η πλύση των αφαιρούμενων πλακών στο χέρι.
- Σκουπίζετε το περίβλημα με ένα νωπό πανί. Σε επίμονες βρομιές προσθέτετε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίζετε τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό.
- Αφαιρέστε τις πλάκες και καθαρίστε τις σε ζεστό νερό, προσθέτοντας λίγο απορρυπαντικό.
- Εάν έχει τρέξει λίπος ή τρόφιμο κάτω από τις πλάκες στο χώρο, όπου βρίσκονται οι θερμαντικοί σωλήνες **2** **4**, προχωρήστε ως εξής:
 - Σκουπίστε το λίπος ή άλλα υγρά με ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.
 - Απομακρύνετε τα καμμένα υπολείμματα με μία ξύλινη σπάτουλα ή ένα μικρό ξυλάκι.
- Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από την εκ νέου χρήση.

Φύλαξη

- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **18** στην κάτω πλευρά της συσκευής και στερεώστε το με το ειδικό κλιπ.



- Φυλάτε τη συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Συνταγές

Βασική ζύμη για βάφλες

Συστατικά:

- ♦ 250 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο
- ♦ Περ. 200 γρ. ζάχαρη
- ♦ 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλιας
- ♦ 5 αβγά
- ♦ 500 γρ. αλεύρι
- ♦ 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ♦ 350 - 400 ml γάλα

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

Βάφλες σοκολάτας

Συστατικά:

- ♦ 150 γρ. μαλακό βούτυρο
- ♦ 3 αβγά
- ♦ 150 γρ. ζάχαρη
- ♦ 100 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα
- ♦ 250 γρ. αλεύρι
- ♦ 1 ΚΓ κανέλα
- ♦ 50 ml γάλα

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

Βασική ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Γλυκιά ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αλμυρή ζύμη για βάφλες-μοτίβα

Συστατικά:

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Βασική ζύμη για ντόνατς

Υλικά:

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Ντόνατ με γιαούρτι φρούτων

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

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

Ντόνατ για λάτρες της υγιεινής διατροφής

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

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

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



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

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

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



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

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 434994_2304

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	52
Bestimmungsgemäße Verwendung	52
Lieferumfang	52
Gerätebeschreibung	53
Technische Daten	54
Sicherheitshinweise	54
Austauschen der Wechselplatten	56
Einsetzen der Wechselplatten	57
Herausnehmen der Wechselplatten	57
Erste Inbetriebnahme	57
Bedienen	58
Übersicht Backzeiten	58
Motiv-Waffeln backen	58
Belgische Waffeln/Donuts backen	59
Reinigen	60
Aufbewahren	61
Rezepte	62
Basisteig für Belgische Waffeln	62
Schokoladenwaffeln	62
Basisteig für Motiv-Waffeln	63
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	63
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	64
Basisteig für Donuts	65
Fruchtjoghurt-Donut	65
Fitness-Donut	66
Entsorgung	66
Gerät entsorgen	66
Verpackung entsorgen	67
Service	67
Importeur	67

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 434994_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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“
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Kurzanleitung 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
- ❸ untere und hintere Rastnasen (flach und breit)
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

- ❷ obere Rastnasen
- 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.

HINWEIS

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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



WARNUNG! 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

Übersicht Backzeiten

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

Wechselplatten	Backzeiten für den Basisteig
„Motiv-Waffeln“	3–4 Minuten
„Donuts“	2–3 Minuten
„Belgische Waffeln“	ca. 5 Minuten

Motiv-Waffeln backen

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

ACHTUNG - 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.

Belgische 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.

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

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- 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 das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

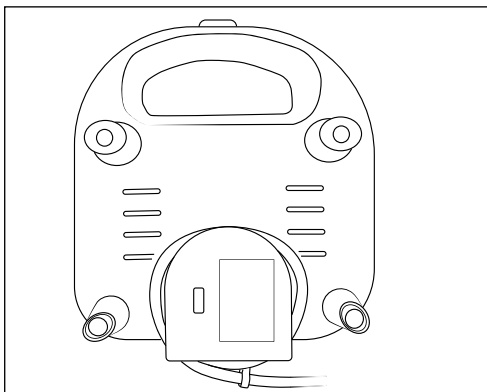
HINWEIS

- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
 - Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❸ 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 ❶ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

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
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 3 Eier
- ◆ 5 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 434994_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 08/2023 · Ident.-No.: SWEW750D4-072023-1

IAN 434994_2304