

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SEW 750 A2

GB CY

WAFFLE MAKER

Operating instructions

RO

APARAT DE FĂCUT VAFE

Instrucțiuni de utilizare

HR

PEKAČ VAFLI

Upute za upotrebu

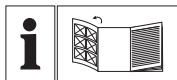
DE AT CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 278964

HR RO



GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

HR

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

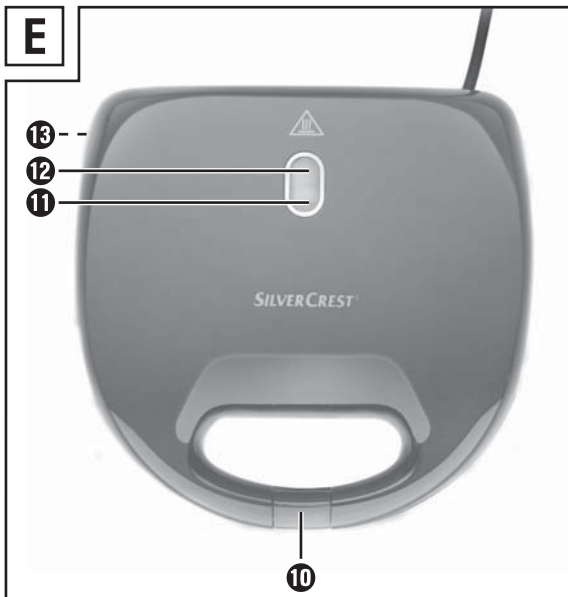
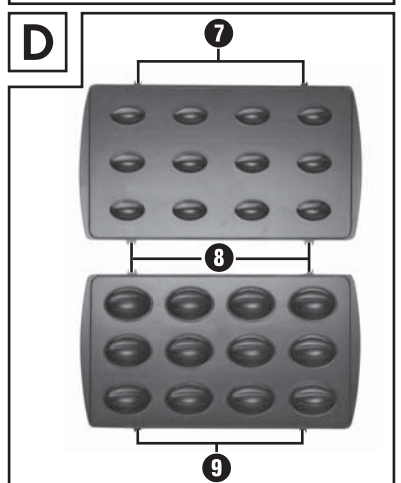
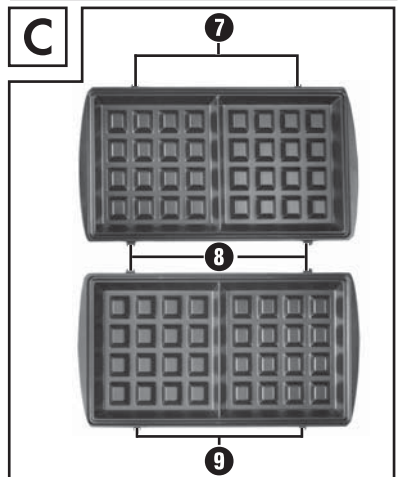
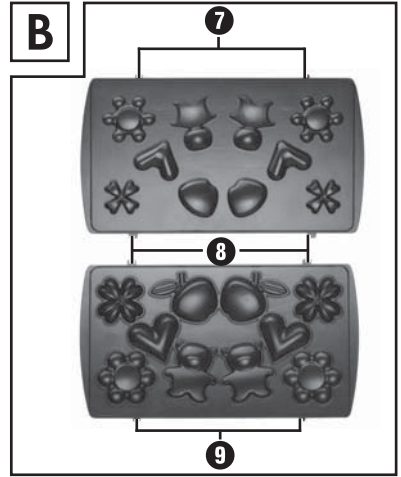
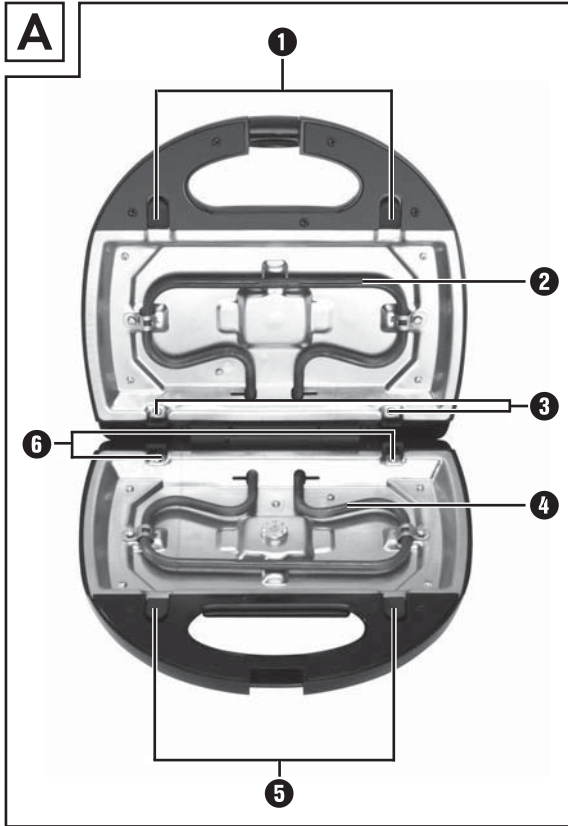
RO

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

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.

GB/CY	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	19
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Index

Introduction	2
Copyright	2
Limited liability	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Exchanging the removable plates	7
Placement of the removable plates	7
Extracting the removable plate	8
Commissioning	8
Operation	9
Making nut waffles/patterned waffles	9
Making waffles	10
Cleaning	11
Storage	11
Troubleshooting	12
Recipes	12
Waffles	12
Chocolate waffles	13
Basic batter for nut waffles/patterned waffles	13
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles	14
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles	15
Disposal	15
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is exclusively intended for making waffles, nut waffles and patterned waffles.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Waffle Maker
- 2 Removable plates "Waffles"
- 2 Removable plates "Nut waffles"
- 2 Removable plates "Patterned waffles"
- Operating instructions

- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packing material.

NOTICE

- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance ideally for its return.

Appliance description

Illustration A:

- ❶ Locking device
- ❷ Heating coil
- ❸ Lower mountings
- ❹ Heating coil
- ❺ Locking devices
- ❻ Rear mountings

Illustration B (Patterned waffles):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration C (Waffle plates):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches


Illustration D (Nut waffles):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration E:

- ❿ Lid locking device
- ⓫ Control lamp "Power"
- ⓬ Control lamp "Ready"
- ⓭ Cable retainer

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	750 W
	The coating of the removable plates is food-safe.

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.

- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. **NEVER** clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. **NEVER** use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ **NEVER** open the housing of the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should not play with the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- ▶ Be careful when taking out the prepared food. Both the appliance and the food will be extremely hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Attention! Hot surfaces!

CAUTION - RISK OF FIRE!

- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- ▶ Operate the appliance only on heat resistant surface.
- ▶ Do not operate the appliance unsupervised.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- ▶ Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

- “Nut waffles” removable plates: for preparing hollow nut waffle halves, which can then be filled and fitted together.
- “Waffles” removable plates: for making waffles.
- “Patterned waffles” removable plates: for preparing hollow patterned waffle halves which can then be filled and fitted together.

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!
Risk of Burns!

NOTE

- ▶ When using the "nut waffles" and "patterned waffles" removable plates, please always ensure that the top removable plate is installed in the top section of the appliance, and that the bottom removable plate is installed in the bottom section of the appliance. Use the illustrations in the fold-out page for orientation.

Placement of the removable plates

- 1) Open the waffle iron by releasing the lid locking device **10** and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches **8** into the lower mountings **3**.
- 3) Now press the upper latches **7** onto the locking devices **1**, so that the upper latches **7** spring under the locking devices **1** and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches **8** into the rear mountings **6**.
- 5) Now press the front latches **9** onto the locking devices **5** so that the latches **9** spring under the locking devices **5** and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices **1** upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings **3**.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices **5** forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings **6**.

Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates! Risk of Burns!
- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device **10**.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

NOTICE

- ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".

The appliance is now ready for use.

Operation

Making nut waffles/patterned waffles

- 1) Select the “nut waffles” or “patterned waffles” removable plates and insert them. Always ensure that you insert the top removable plate in the top half of the appliance and the bottom removable plate in the bottom half.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange “Power” indicator lamp 11 illuminates.
- 4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” indicator lamp 12 illuminates.
- 5) Undo the lid locking device 10, open the lid and put approximately 1/2 tsp. of batter (see “Recipes” chapter for recipes for nut waffles and patterned waffles) into each of the moulds/patterns in the bottom removable plates.

NOTE

- ▶ When using patterned waffles, ensure that the batter has been distributed across all parts of the pattern. Otherwise, parts of the pattern may subsequently be missing.

- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the nut waffles/patterned waffles, always remove your waffles with a plastic or wooden spoon or some other suitable, non-metallic implement.

- 7) The nut waffles/patterned waffles are ready after about 3 - 4 minutes. Undo the lid locking device 10, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.
- 8) If you have finished preparing your nut waffles/patterned waffles, please disconnect the mains plug from the mains socket.
- 9) Allow the nut waffles/patterned waffles to cool down a little and trim any excess from the edge of the nut waffles/patterned waffles with a knife.

- 10) Fill the nut waffles/patterned waffles with the required filling. Spread a little of the filling towards the edge of the nut waffles/patterned waffles and place the matching counterpart on top so that both halves stick together, creating a hollow form.

Making waffles

- 1) Select the “waffles” removable plates and install them.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device **10**.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange “Power” indicator lamp **11** illuminates.
- 4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” indicator lamp **12** illuminates.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into the centre of each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device **10**.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, always remove your waffles with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 7) The waffles are ready after about 5 minutes. This time may vary depending on the type of batter used and personal preferences. Undo the lid locking device **10**, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.
 - 8) If you have finished preparing your waffles, disconnect the plug from the mains power socket.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.
- ▶ Under no circumstances should you clean the removable grill plates or the appliance in the dishwasher!

NOTICE

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- Clean the appliance housing only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:
 - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
 - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

Storage

- Wind the cable around the cable retainer **15**.
- Store the appliance in a dry location.
- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The nut waffles/patterned waffles/waffles are too dark.	The nut waffles/patterned waffles/waffles were in the appliance for too long.	Remove the nut waffles/patterned waffles/waffles sooner.

Recipes

Waffles

Ingredients:

- ◆ 250 g margarine or butter
- ◆ approx. 200 g sugar
- ◆ 2 packets of vanilla sugar
- ◆ 5 eggs
- ◆ 500 g flour
- ◆ 2 tsp of baking powder
- ◆ 350 - 400 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and vanilla sugar, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Chocolate waffles

Ingredients:

- ◆ 150 g soft butter
- ◆ 3 eggs
- ◆ 150 g sugar
- ◆ 100 g grated white chocolate
- ◆ 250 g flour
- ◆ 1 tsp cinnamon
- ◆ 50 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and cinnamon, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 5) Now fold in the grated chocolate.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Basic batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 400 g flour
- ◆ 100 g sugar
- ◆ 100 g soft butter
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml milk
- ◆ ¼ tsp baking powder

- 1) Whisk the butter, the sugar and the eggs.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 3) Now add the milk.
- 4) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The nut waffles/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as jam, icing, nut-nougat spreads, custard, yoghurt, apple purée, caramel, cream or, for savoury fillings, cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc.
- ▶ You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Sweet batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 500 g flour
- ◆ 200 g sugar
- ◆ 200 g Butter or margarine
- ◆ 200 g sour cream
- ◆ 3 eggs
- ◆ 1 tsp of baking powder
- ◆ 1 packets of vanilla sugar

- 1) Separate the white and the yolk of two eggs. The yolk is not required.
- 2) Now whisk the butter/margarine, the sugar, the vanilla sugar, the 2 egg whites and one whole egg (yolk and white).
- 3) Stir in the sour cream.
- 4) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 5) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The sweet nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as jam, icing, nut-nougat spread, custard, yoghurt, apple purée, caramel or cream.
- ▶ You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Savoury batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 200 g flour
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 egg
- ◆ ¼ tsp baking powder
- ◆ 1 pinch sugar
- ◆ 1 pinch of salt

- 1) Whisk the margarine, the sugar, the egg and the salt.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add this.
- 3) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The savoury nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc..

Disposal



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 278964

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Sadržaj

Uvod	20
Autorsko pravoe	20
Ograničenje odgovornosti	20
Namjenska uporaba	20
Opseg isporuke	21
Zbrinjavanje ambalaže	21
Opis uređaja	22
Tehnički podaci	22
Sigurnosne napomene	23
Zamjena izmjenjivih ploča	26
Umetanje izmjenjivih ploča	26
Vađenje izmjenjivih ploča	27
Prvo puštanje u pogon	27
Rukovanje	28
Pečenje školjčica/motiva od vafle	28
Pečenje vafli	29
Čišćenje	30
Čuvanje	30
Otklanjanje smetnji	31
Recepti	31
Vafle	31
Čokoladne vafle	32
Osnovno tijesto za školjčice/motive od tijesta za vafle	32
Slatko tijesto za školjčice/motive od tijesta za vafle	33
Slano tijesto za školjčice/motive od tijesta za vafle	34
Zbrinjavanje	34
Jamstvo tvrtke Kompnass Handels GmbH	35
Servis	36
Uvoznik	36

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

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

Autorsko pravoe

Ova je dokumentacija zaštićena autorskim pravima.

Svako umnožavanje odnosno svako naknadno tiskanje, i djelomično, kao i reprodukcija slika, i u promijenjenom stanju, dopušteni su isključivo uz pismeno odobrenje proizvođača.

Ograničenje odgovornosti

Sve tehničke informacije, svi podaci i sve napomene za priključivanje i posluživanje uređaja sadržani u ovim uputama za rukovanje odgovaraju najnovijem stanju tehnike u trenutku pripreme za tisak i navedeni su uz uvažavanje naših dosadašnjih iskustava i saznanja.

Iz navoda, slika i opisa sadržanih u ovim uputama za rukovanje ne mogu biti izvedena nikakva potraživanja.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale uslijed nepoštivanja uputa, nenamjenske uporabe uređaja, nestručno izvedenih popravaka, neautorizirano izvršenih preinaka ili uporabe nedopuštenih zamjenskih dijelova.

Namjenska uporaba

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

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Uređaj ne koristite u komercijalne svrhe!

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Pekač vafli
- 2 izmjenjive ploče „Vafle“
- 2 izmjenjive ploče „Školjkice“
- 2 izmjenjive ploče „Motivi“
- Upute za rukovanje

1) Izvadite uređaj, izmjenjive ploče i upute za rukovanje iz kutije.

2) Odstranite svu ambalažu.

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**).

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Ambalaža se sastoji od materijala koji ne štete okolišu, lako se zbrinjavaju te se stoga mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine te smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.

NAPOMENA

- ▶ Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje uređaja za vrijeme trajanja jamstvenog roka, kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Opis uređaja

Slika A:

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

Slika B (Ploče za motivi):

- 7 gornji jezičci
- 8 donji i stražnji jezičci
- 9 prednji jezičci

Slika C (Ploče za vafle):

- 7 gornji jezičci
- 8 donji i stražnji jezičci
- 9 prednji jezičci


Slika D (Ploče za školjke):

- 7 gornji jezičci
- 8 donji i stražnji jezičci
- 9 prednji jezičci

Slika E:

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

Tehnički podaci

Napon	220 - 240 V ~, 50 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!

OPREZ!

UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara !

Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Oštećene mrežne kabele i mrežne utikače obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje kako bi se izbjegle opasne situacije.
- ▶ 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 mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako, da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Nakon svake uporabe izvucite utikač iz utičnice kako biste isključili uređaj.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ 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.
- ▶ Tijekom rada, dijelovi uređaja se mogu jako zagrijati. Iz tog razloga dirajte samo ručke uređaja.
- ▶ 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.

Zamjena izmjenjivih ploča

Možete birati između 3 različite vrste izmjenjivih ploča:

- Izmjenjive ploče „Školjke od vafle“: za pripremu šupljih polovica školjke od tijesta za vafle koje se mogu puniti i spajati.
- Izmjenjive ploče „Vafle“: za pečenje vafle.
- Izmjenjive ploče „Vafle s motivima“: za pripremu šupljih motiva od tijesta za vafle koje se mogu puniti i spajati.

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 opekline!

NAPOMENA

- Kod izmjenjivih ploča „Školjke od vafle“ i „Motivi od vafle“ 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 jezičice **8** umetnite u donje držače **3**.
- 3) Nakon toga gornje jezičice **7** utisnite u blokade **1**, tako da jezičici **7** upadnu pod blokade **1**, nakon čega izmjenjiva ploča mora čvrsto sjediti na mjestu.
- 4) Donja izmjenjiva ploča: Najprije stražnje jezičice **8** umetnite u stražnje držače **6**.
- 5) Nakon toga prednje jezičice **9** utisnite u blokade **5**, tako da jezičici **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: Blokade ❶ gurnite prema gore i istovremeno izmjenjivu ploču nagnite prema naprijed kako biste je mogli izvaditi iz držača ❷.
- 2) Donja izmjenjiva ploča: Blokade ❸ gurnite prema naprijed i podignite izmjenjivu ploču kako biste je mogli izvaditi iz stražnjih držača ❹.

Prvo puštanje u pogon

Sa svakim od 3 para izmjenjivih ploča obavite sljedeću proceduru.

- 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!

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

NAPOMENA

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

- Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.
- Očistite izmjenjive ploče i uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Uređaj je sada spreman za rad.

Rukovanje

Pečenje školjkica/motiva od vafla

- 1) Odaberite izmjenjive ploče „Školjkice“ ili „Motivi“ i umetnite ih. Pritom pazite da gornju izmjenjivu ploču stavite u gornju polovicu uređaja, a donju izmjenjivu ploču u donji dio uređaja.

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. Narančasta kontrolna lampica „Power“ 11 svijetli.
- 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/motiva na donjoj ploči ulijte oko 1/2 jušne žlice tijesta (recepte za školjkice i motive potražite u poglavlju „Recepti“).

NAPOMENA

- ▶ Kod motiva 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 pomoću kopče 10.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Školjkice/motive 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 5 minute školjkice/motivi su pečeni. Otvorite kopču poklopca 10, otvorite poklopac i izvadite školjkice/motive od vafla.
- 8) Ako više nećete peći školjkice/motive izvadite mrežni utikač iz utičnice.
- 9) Školjkice/motive ostavite da se lagano ohlade i nožem odrežite višak tijesta na rubovima školjkica/motiva (uklanjanje viška).
- 10) Školjkice/motive od vafla napunite željenim punjenjem. Nešto punjenja rasporedite i po rubu školjkica/motiva pa zalijepite odgovarajući komad tako da obje polovice budu zalijepljene i stvore šuplju figuru.

Pečenje vafli

- 1) U uređaj umetnite izmjenjive ploče „Vafle“.

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. Narančasta kontrolna lampica „Power“ 11 svijetli.
- 4) Čim se uređaj zagrije, svijetli zelena kontrolna lampica „Spreman za rad“ 12.
- 5) Otvorite poklopac i na sredinu svake od dviju površina donje izmjenjive ploče stavite otprilike 2 - 3 velike jušne žlice tijesta za vafle.
- 6) Zatvorite poklopac i zaključajte ga pomoću kopče 10.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Vafle vadite isključivo pomoću plastične ili drvene lopatice ili pomoću drugog - nemetalnog - predmeta, kako ne biste uništili sloj protiv lijepljenja kojim je uređaj presvučen.

- 7) Vafle su gotove nakon otprilike 3 do 4 minuta. Ovo vrijeme može varirati ovisno o korištenom receptu za tijesto i osobnom ukusu. Otvorite kopču poklopca 10, otvorite poklopac i izvadite vafle.
- 8) Ako više nećete pripremati vafle, 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.
- ▶ Ploče i 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.
- Kućište očistite pomoću suhe ili pomoću lagano navlažene krpe.
- Izvadite izmjenjive ploče i očistite ih u toploj vodi u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa.
- Ako masnoća ili namirnice dospiju ispod ploča u područje u kojem se nalaze grijaće spirale **2** **4** postupite na sljedeći način:
 - Masnoću i ostale tekućine pokupite komadićem papirnatoг ručnika.
 - Zagorjele ostatke odstranite drvenom lopaticom ili drvenim ražnjicom.
- Prije ponovne uporabe dobro osušite sve dijelove.

Čuvanje

- Omotajte mrežni kabel oko kablenskog namatača **13** na dnu uređaja.
- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.
- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Otklanjanje smetnji

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

Recepti

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 školjke/motive od tijesta za vafle

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

- ▶ Školjkice/motive od vafli možete puniti najrazličitijim sastojcima: npr marmeladom, šećernim prelijevom, nugat kremom od lješnjaka, pudingom, jogurtom, kašom od jabuka, karamelom, vrhnjem ili slanim punjenima, primjerice svježim sirom, sirnim namazom sa začina, tzatzikijem, topljenim gouda sirom, itd.
- ▶ Školjkice/motive od vafli možete i presvući glazurom od čokolade ili šećernim prelijevom, ili posipati šećerom u prahu.

Slatko tijesto za školjkice/motive od tijesta za vafle**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) Umotite 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 umotite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

- ▶ Slatke školjkice/motive od vafli možete puniti najrazličitijim sastojcima: primjerice marmeladom, šećernim prelijevom, nugat kremom od lješnjaka, pudingom, jogurtom, kašom od jabuka, karamelom ili tučenim vrhnjem.
- ▶ Školjkice/motive od vafli možete i presvući glazurom od čokolade ili šećernim prelijevom, ili posipati šećerom u prahu.

Slano tijesto za školjkice/motive od tijesta za vafle

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 školjkice/motive od vafli možete puniti najrazličitijim sastojcima: primjerice svježim sirom, sirom namazom sa začinima, tzatzikijem, rastopljenim gouda sirom, itd.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko nadležnog komunalnog poduzeća za zbrinjavanje otpada. Poštujte važeće propise. U slučaju dvojbe, obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti i pismeno ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 278964

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

GERMANY

www.kompernass.com

Cuprins

Introducere	38
Dreptul de autor	38
Limitarea responsabilității	38
Utilizarea conform destinației	38
Furnitura	39
Eliminarea ambalajelor	39
Descrierea aparatului	40
Date tehnice	40
Indicații de siguranță	41
Schimbarea plăcilor detașabile	43
Utilizarea plăcilor detașabile	43
Îndepărtarea plăcilor detașabile	44
Prima punere în funcțiune	44
Operarea	45
Coacerea nucilor de vafe/vafelor decorative	45
Coacerea vafelor	46
Curățarea	47
Depozitarea	47
Remediarea defecțiunilor	48
Rețete	48
Vafe	48
Vafe cu ciocolată	49
Aluat de bază pentru nuci de vafe/vafe decorative	49
Aluat dulce pentru nucile de vafe/vafele decorative	50
Aluat sărat pentru nucile de vafe/vafele decorative	51
Eliminarea aparatelor uzate	51
Garanția Kompnass Handels GmbH	52
Service-ul	53
Importator	53

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Dreptul de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Multiplacarea, resp. retipărirea, chiar și în extras, cât și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise doar cu acordul scris al producătorului.

Limitarea responsabilității

Toate informațiile tehnice, datele și indicațiile de conectare și operare din aceste instrucțiuni de utilizare corespund stadiului tehnic din momentul tipării, fiind concepute pe baza experienței și cunoștințelor noastre de până acum.

Din specificațiile, imaginile și descrierile din acest manual nu pot fi derivate niciun fel de pretenții.

Producătorul nu răspunde pentru pagubele rezultate în urma nerespectării instrucțiunilor, a utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor operate neautorizate sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv coacerii de vafe, nuci de vafe și vafe decorative.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private. A nu se utiliza în scopuri comerciale!

Furnitura

Standard, aparatul este livrat împreună cu următoarele componente:

- Aparat de făcut vafe
- 2 plăci detașabile „Vafe”
- 2 plăci detașabile „Nuci de vafe”
- 2 plăci detașabile „Vafe decorative”

- 1) Scoateți din cutie aparatul, plăcile detașabile și manualul de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate ambalajele.

INDICAȚIE

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

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor din timpul transportului. Ambalajele sunt selectate în funcție de compatibilitatea lor cu mediul și pe considerente privind metodele de eliminare fiind astfel sunt reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul de materiale contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați ambalajele de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original în timpul perioadei de garanție, pentru a-l putea ambala corespunzător în cazul reparațiilor în perioada de garanție.

Descrierea aparatului

Imaginea A:

- 1 Elemente de fixare
- 2 Tub de încălzire
- 3 Suport inferior
- 4 Tub de încălzire
- 5 Elemente de fixare
- 6 Suport spate

Imaginea B (plăci pentru vafe decorative):

- 7 Dispozitiv de blocare superior
- 8 Dispozitiv de blocare inferior și spate
- 9 Dispozitiv de blocare față

Imaginea C (plăci pentru vafe):

- 7 Dispozitiv de blocare superior
- 8 Dispozitiv de blocare inferior și spate
- 9 Dispozitiv de blocare față


Imaginea D (plăci pentru nuci de vafe):

- 7 Dispozitiv de blocare superior
- 8 Dispozitiv de blocare inferior și spate
- 9 Dispozitiv de blocare față

Imaginea E:

- 10 Element de blocare capac
- 11 Lumină de control "Power"
- 12 Lumină de control "Gata de funcționare"
- 13 Mosor cablu

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consum	750 W
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare sunt defec-te, solicitați imediat un specialist autorizat ca să le înlocuias-că, pentru a evita orice fel de pericol.
- ▶ A se utiliza aparatul doar în locuri uscate și nu în spații libere.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

- ▶ Asigurați-vă ca, pe durata procesului de curățare să nu ajun-gă apă în interiorul aparatului. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul nu intră niciodată în contact cu apa. Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau lângă recipiente-le care conțin lichide.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se va uda niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Trageți ștecărul din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de către copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelec-tuale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, în cazul în care sunt supravegheate de o persoană sau au primit instrucțiuni de la aceasta cu privire la un mod sigur de utilizare a aparatului și dacă au înțeles posibilele pericole privind acest aparat.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Curățarea și întreținerea nu au voie să fie efectuate de către utilizator prin intermediul copiilor, doar dacă aceștia au mai mult de 8 ani sau dacă sunt supravegheați. Copiii mai mici de 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de racordare.
- ▶ Componentele aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. De aceea, puneți mâna doar pe mânere.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească în totalitate, înainte de a-l curăța, de a schimba plăcile detașabile sau înainte de a depozita aparatul.
- ▶ Aveți grijă când scoateți preparatele gătite din aparat. Atât aparatul, cât și preparatele sunt foarte fierbinți.
- ▶ Utilizați aparatul doar pe suprafețe stabile, plane și anti-alunecare.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.



Atenție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE - PERICOL DE INCENDIU!

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

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

Schimbarea plăcilor detașabile

Puteți alege între 3 plăci detașabile diferite:

- Plăci detașabile „Nuci de vafe”: pentru pregătirea jumătăților goale de nuci, care apoi se pot umple și lipi.
- Plăci detașabile „Vafe”: pentru coacerea vafelor.
- Plăci detașabile „Vafe decorative”: pentru pregătirea jumătăților goale de vafe decorative, care apoi se pot umple și lipi.

AVERTIZARE: PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Trageți ștecărul din priză înainte de a curăța aparatul.

AVERTIZARE: PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a schimba plăcile detașabile! Pericol de arsuri!

INDICAȚIE

- ▶ Aveți grijă întotdeauna la plăcile detașabile „Nuci de vafe” și „Vafe decorative” să instalați placa detașabilă superioară în partea superioară a aparatului, iar placa detașabilă inferioară în partea inferioară a aparatului. Orientați-vă după imaginile de pe latura rabatabilă.

Utilizarea plăcilor detașabile

- 1) Deschideți aparatul prin eliberarea elementului de blocare **10** și ridicarea capacului.
- 2) Placa detașabilă superioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare inferior **6** în suportul de jos **3**.
- 3) Apăsăți apoi dispozitivul de blocare superior **7** pe elementele de fixare **1**, astfel încât dispozitivele de blocare **7** să ajungă sub elementele de fixare **1** iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 4) Placa detașabilă inferioară: împingeți mai întâi dispozitivul de blocare spate **8** în suportul spate **6**.
- 5) Apăsăți apoi dispozitivul de blocare față **9** pe elementele de fixare **5**, astfel încât dispozitivele de blocare **9** să ajungă sub elementele de fixare **5** iar placa detașabilă să nu se poată mișca.
- 6) Apăsăți cu putere pe mijlocul plăcii detașabile inferioare, pentru a fi siguri că este bine fixată.

Îndepărtarea plăcilor detașabile

- 1) Placa detașabilă superioară: împingeți elementele de fixare **1** în sus și trageți în același timp placa detașabilă în față, astfel încât să o puteți ridica din suportul inferior **3**.
- 2) Placa detașabilă inferioară: trageți elementele de fixare **5** în față și ridicați placa detașabilă astfel încât să o puteți ridica din suportul spate **6**.

Prima punere în funcțiune

Repeți următoarea procedură cu fiecare dintre cele 3 plăci detașabile.

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

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

INDICAȚIE

- ▶ La prima utilizare se poate forma un ușor miros (de asemenea, este posibilă degajarea de fum). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți de exemplu o fereastră.
- Trageți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați plăcile detașabile conform descrierii din capitolul "Curățare".

Acum puteți utiliza aparatul.

Operarea

Coacerea nucilor de vafe/vafelor decorative

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Nuci de vafe” sau „Vafe decorative” și montați-le. Când faceți acest lucru, aveți grijă să montați placa detașabilă superioară în jumătatea superioară a aparatului și placa detașabilă inferioară în jumătatea inferioară.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului ⑩.
- 3) Introduceți ștecărul în priză. Lumina de control portocalie „Power” ⑪ luminează.
- 4) Îndată ce aparatul este încălzit, lumina de control verde „Gata de funcționare” ⑫ luminează.
- 5) Desfaceți elementul de blocare al capacului ⑩, deschideți capacul și puneți cca. 1/2 linguriță de aluat (rețete pentru nuci de vafe și vafe decorative în capitolul „Rețete”) în fiecare dintre formele plăcilor detașabile inferioare.

INDICAȚIE

- ▶ Aveți grijă la vafele decorative să distribuiți aluatul peste toate părțile formei. În caz contrar se poate întâmpla ca anumite părți ale formei să nu fie umplute.

- 6) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului ⑩.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Scoateți nucile de vafe/vafele decorative doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.

- 7) După cca. 5 minute nucile de vafe/vafele decorative sunt gata. Desfaceți elementul de blocare al capacului ⑩, deschideți capacul și scoateți nucile de vafe/vafele decorative.
- 8) Dacă nu mai doriți să preparați alte nuci de vafe/vafe decorative, scoateți ștecărul din priză.
- 9) Lăsați nucile de vafe/vafele decorative să se răcească puțin și tăiați surplusul de aluat de pe marginea nucilor de vafe/vafelor decorative cu un cuțit.
- 10) Umpleți nucile de vafe/vafele decorative cu umplutura dorită. Distribuiți umplutura puțin și pe marginea nucilor de vafe/vafelor decorative și așezați perechea corespunzătoare deasupra, astfel încât cele două jumătăți să se lipească și să se formeze o figurină.

Coacerea vafelor

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Vafe” și instalați-le.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite, în același timp.

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului ⑩.
- 3) Introduceți ștecărul în priză. Lumina de control portocalie „Power” ⑪ luminează.
- 4) Îndată ce aparatul este încălzit, lumina de control verde „Gata de funcționare” ⑫ luminează.
- 5) Deschideți capacul și turnați aproximativ 2 - 3 linguri mari de aluat de vafe în mijlocul fiecăreia dintre cele două forme ale plăcii detașabile inferioare.
- 6) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului ⑩.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Îndepărtați vafele doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn sau cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca. 3 - 4 minute vafele sunt gata. Această durată poate varia în funcție de aluatul de vafe folosit și gusturile fiecăruia. Desfaceți elementul de blocare al capacului ⑩, deschideți capacul și scoateți vafele.
 - 8) Dacă nu mai doriți să coaceți alte vafe, scoateți ștecărul din priză.

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Nu lăsați să treacă prea mult timp pentru a curăța aparatul. Așteptați până ce aparatul se răcește, astfel încât să nu existe pericol de arsură. Atunci, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.
- Curățați carcasa cu un prosop uscat sau cu o cârpă ușor umezită.
- Îndepărtați plăcile detașabile și curățați-le cu apă caldă și puțin detergent.
- În cazul în care a ajuns grăsime sau alimente în spațiul în care se află tuburile de încălzire **2** **4**, procedați în felul următor:
 - Tamponați grăsimea sau alte lichide cu ajutorul unui șervețel.
 - Îndepărtați resturile arse cu o spatulă de lemn sau cu un bețișor mic de lemn.
- Lăsați toate componentele să se usuce, înainte de o nouă utilizare.

Depozitarea

- Înfășurați cablul de alimentare pe mosorul **15** de sub aparat.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat.
- Curățați aparatul conform descrierii din capitolul "Curățarea".

Remedierea defecțiunilor

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

Rețete

Vafe

Ingrediente:

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

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

Vafe cu ciocolată

Ingrediente:

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

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

Aluat de bază pentru nuci de vafe/vafe decorative

Ingrediente:

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

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

INDICAȚIE

- ▶ Nucile de vafe/vafele decorative pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente:
de ex. cu marmeladă, glazură de zahăr, cremă de alune și nougat, budincă, iaurt, piure de mere, caramel, frișcă sau pentru umpluturi mai consistente, brânză proaspătă, brânză de vaci cu condimente, allioli, tzatziki, Gouda topită ș.a.
- ▶ Puteți decora nucile de vafe/vafele decorative și cu glazură de ciocolată sau de zahăr sau cu zahăr pudră.

Aluat dulce pentru nucile de vafe/vafele decorative

Ingrediente:

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

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

INDICAȚIE

- ▶ Nucile de vafe/vafele decorative dulci pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente:
de exemplu cu marmeladă, glazură de zahăr, cremă de alune și nougat, budincă, iaurt, piure de mere, caramel sau frișcă.
- ▶ Puteți decora nucile de vafe/vafele decorative și cu glazură de ciocolată sau de zahăr sau cu zahăr pudră.

Aluat sărat pentru nucile de vafe/vafele decorative

Ingrediente:

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

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

INDICAȚIE

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

Eliminarea aparatelor uzate



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 278964

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	56
Urheberrecht	56
Haftungsbeschränkung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang	57
Entsorgung der Verpackung	57
Gerätebeschreibung	58
Technische Daten	58
Sicherheitshinweise	59
Austauschen der Wechselplatten	61
Einsetzen der Wechselplatten	61
Herausnehmen der Wechselplatten	62
Erste Inbetriebnahme	62
Bedienen	63
Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen	63
Waffeln backen	64
Reinigen	65
Aufbewahren	65
Fehlerbehebung	66
Rezepte	66
Waffeln	66
Schokoladenwaffeln	67
Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	67
Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	68
Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	69
Entsorgung	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
 - 2 Wechselplatten „Waffeln“
 - 2 Wechselplatten „Waffelnuss“
 - 2 Wechselplatten „Motive“
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen


Abbildung D (Waffelnüsse):

- ❼ obere Rastnasen
- ❽ untere und hintere Rastnasen
- ❾ vordere Rastnasen

Abbildung E:

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


Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ 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 „Waffelnüsse“: zur Zubereitung von hohlen Waffelnuss-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.
- Wechselplatten „Waffeln“: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.

⚠️ 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 „Waffelnüsse“ und „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die jeweils obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die jeweils 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 ❶ nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ❷ herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ❸ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ❹ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

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

- 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!

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffelnüsse“ oder „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 orangene Kontrollleuchte „Power“ **11** leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **12** auf.
- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Waffelnüsse und Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen/Motive der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie bei den Motiv-Waffeln 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 Waffelnüsse/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 Waffelnüsse/Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).

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

Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffeln“ 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 orangene Kontrollleuchte „Power“ 11 leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ 12 auf.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 7) Nach ca. 5 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung 10, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln 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 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.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten 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 kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **13**.
- Bewahren Sie den Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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 Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln werden zu dunkel.	Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln waren zu lange im Gerät.	Nehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln eher heraus.

Rezepte

Waffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ ca. 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 Waffelnüsse/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 Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhaftere Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- ▶ Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Süßer Teig für Waffelnüsse/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 Waffelnüsse/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 Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Salziger Teig für Waffelnüsse/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 Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenem Gouda usw..

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.
(Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 278964

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija

Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:

09 / 2016 · Ident.-No.: SWEW750A2-092016-1

IAN 278964