

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SEW 750 A2

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(SI)

PEKAČ ZA VAFLE

Navodila za uporabo

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

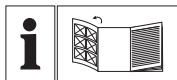
(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 278964

(HU) (SI)



GB

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

HU

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

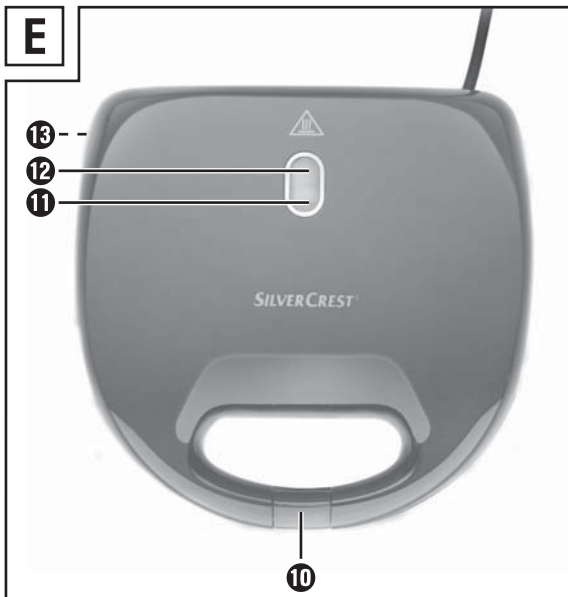
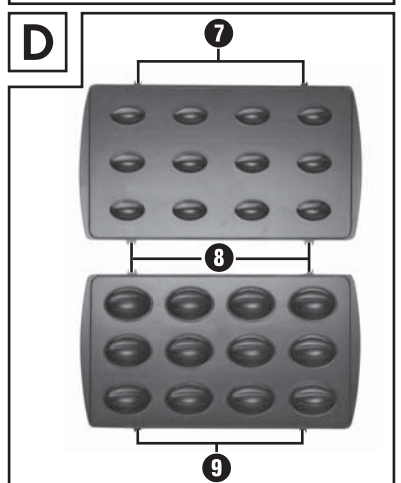
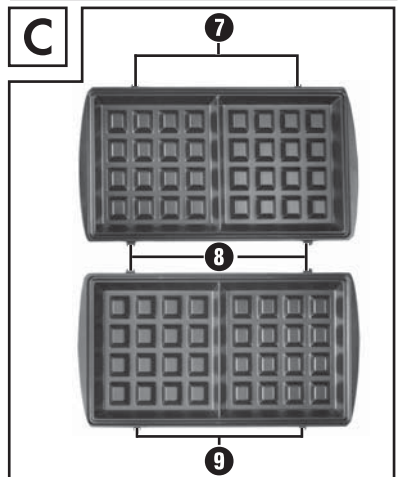
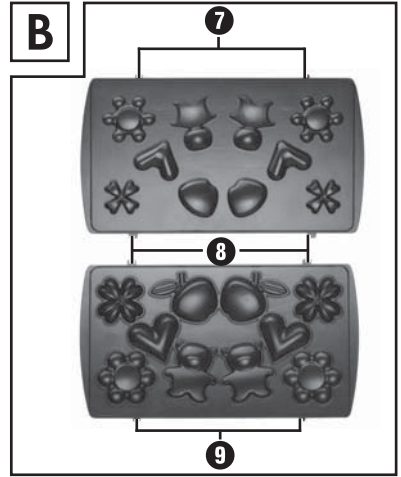
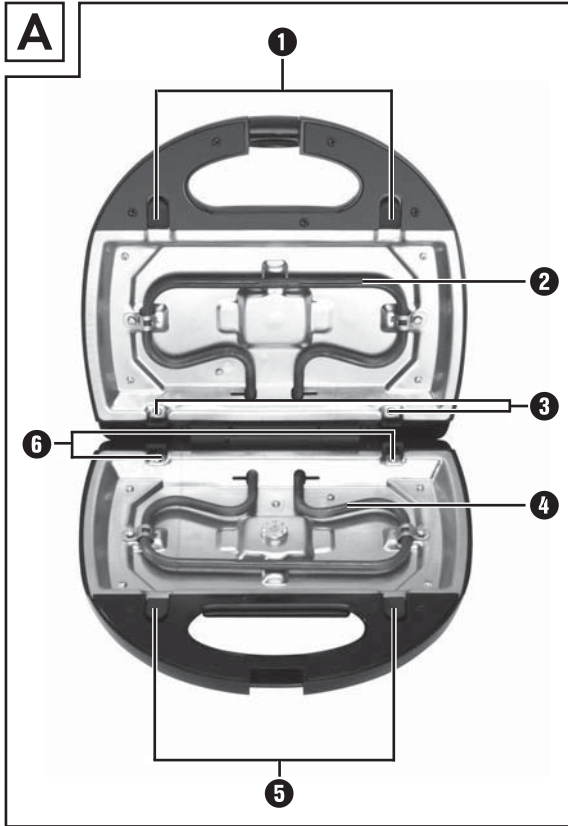
SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

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	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	19
SI	Navodila za uporabo	Stran	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53



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

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

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.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	20
Szerzői jogvédelem	20
A felelősség korlátozása	20
Rendeltetésszerű használat	20
A csomag tartalma	21
A csomagolás ártalmatlanítása	21
A készülék leírása	22
Műszaki adatok	22
Biztonsági utasítások	23
A cserelapok cseréje	25
A cserelapok behelyezése	25
A cserelapok kivétele	26
Első használat	26
Használat	27
Gofridió/motívumos gofri sütése	27
Gofrisütés	28
Tisztítás	29
Tárolás	29
Hibaelhárítás	30
Receptek	30
Gofri	30
Csokoládé-gofri	31
Gofridió/motívumos gofri alaptészta	31
Édes tészta gofridióhoz/motívumos gofrihoz	32
Sós tészta gofridióhoz/motívumos gofrihoz	33
Ártalmatlanítás	33
A Kompernass Handels GmbH garanciája	34
Szervíz	35
Gyártja	35

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnyomás akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a beszerelésre, csatlakoztatásra és kezelésre vonatkozó tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a használati útmutató be nem tartásából, a nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végrehajtott módosításokból vagy a nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károkért.

Rendeltetészerű használat

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

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

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

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

TUDNIVALÓ

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

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni bele.

A készülék leírása

„A” ábra:

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

„B” ábra (motívumos gofri):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök
- 9 elülső rögzítő pöckök

„C” ábra (gofrilapok):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök
- 9 elülső rögzítő pöckök


„D” ábra (gofridió):

- 7 felső rögzítő pöckök
- 8 alsó és hátsó rögzítő pöckök
- 9 elülső rögzítő pöckök

„E” ábra:


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

Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	750 W
	A cserélhető lapok bevonata ételkészítés-biztos.

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek. Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék részei üzemelés közben felforrósodhatnak. Ezért csak a fogantyút fogja meg.
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, cserlapokat cserél vagy visszateszi tárolási helyére.
- ▶ Legyen óvatos, amikor kiveszi az elkészült ételeket. A készülék, valamint az ételek nagyon forrók.
- ▶ A készüléket stabil, csúszásmentes és egyenes felületen üzemeltesse.
- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.



Figyelem! Forró felület!

FIGYELEM - TŰZVESZÉLY!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

A cserelapok cseréje

3 különböző cserelap közül választhat.

- „Gofridió” cserelapok: üreges gofridió-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni.
- „Gofri” cserelapok: gofri sütéséhez.
- „Motívumos gofri” cserelapok: üreges motívumos gofri-felek készítéséhez, amelyeket azután meg lehet tölteni és össze lehet illeszteni.

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserélné a cserelapokat.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

TUDNIVALÓ

- ▶ A „gofridió” és „motívumos gofri” cserelapoknál mindig ügyeljen arra, hogy a mindenkori felső cserelapot szerelje a készülék felső részébe és a mindenkori alsó cserelapot a készülék alsó részébe. Tanulmányozza a kihajtható oldal ábráit.

A cserelapok behelyezése

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

A cserelapok kivétele

- 1) Felső cserelap: Tolja a rögzítőket **1** felfelé és egyidejűleg billentse előre a cserelapot úgy, hogy ki tudja emelni az alsó tartókból **3**.
- 2) Alsó cserelap: Húzza a rögzítőket **5** előrefelé és emelje meg a cserelapot oly módon, hogy ki tudja húzni a hátsó tartókból **6**.

Első használat

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

- Kenje be a cserelapok tapadámentes felületét főzésre alkalmas olajjal.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

▶ A cserelapok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket! Égési sérülés veszélye!

- Helyezzen be egy pár cserelapot a készülékbe.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Csukja be a készüléket és zárja le a fedélzárrel **10**.
- Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.

TUDNIVALÓ

▶ Az első használatkor enyhe szag képződhet (kis füst is lehetséges). Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Például nyissa ki az ablakot.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.
- Tisztítsa meg a cserelapokat és a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A készülék ezzel üzemkész.

Használat

Gofridió/motívumos gofri sütése

- 1) Válassza ki a „gofridió” vagy a „motívumos gofri” cserelapokat és helyezze be őket. Ügyeljen arra, hogy a felső cserelapokat a készülék felső felébe, az alsó cserelapokat az alsó felébe szerelje.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csupja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A narancsszínű „Power” ellenőrző lámpa **11** világít.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa **12**.
- 5) Oldja ki a fedélzárát **10**, nyissa ki a fedelet és tegyen kb. 1/2 teáskanál tésztát (a gofridió és a motívumos gofri receptjét lásd a „Receptek” fejezetben) az alsó cserelapok mindegyik formájába/motívumába.

TUDNIVALÓ

- ▶ A motívumos gofri esetében ügyeljen arra, hogy a tésztát a motívum minden részére elossza. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a motívum egyes részei nem lesznek kitöltve.

- 6) Csupja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A gofridiót/motívumos gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más, erre alkalmas nemfémes tárgygal vegye ki, hogy a készülék tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 3 - 4 perc múlva kész a gofridió/motívumos gofri. Oldja ki a fedélzárát **10**, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofridiót/motívumos gofrit.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofridiót/motívumos gofrit készíteni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzataból.
- 9) Hagyja a gofridiókat/motívumos gofrit kissé kihűlni és vágja le a felesleges tésztát a gofridió/motívumos gofri széléről (élek simítása).

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

Gofrisütés

- 1) Válassza ki a „gofri” cserelapokat és helyezze be őket.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- Soha ne használjon két különböző cserelapot egyidejűleg.

- 2) Csupkja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba. A narancsszínű „Power” ellenőrző lámpa **11** világít.
- 4) Amint a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet világítani kezd a zöld „üzemkész” ellenőrző lámpa **12**.
- 5) Nyissa ki a fedelet és töltsön 2 - 3 nagy evőkanál gofritésztát az alsó cserelap mindkét gofrisütő felületének középebe.
- 6) Csupkja le a fedelet és zárja le a fedélzárral **10**.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- A gofrit csak műanyag- vagy fakanállal, vagy más erre alkalmas nemfém tárgyval vegye ki, hogy a gofrisütő tapadásmentes felülete ne sérüljön meg.

- 7) Kb. 5 perc elteltével kész a gofri. Ez az idő a felhasznált gofritésztától és a személyes ízléstől függően változhat. Oldja ki a fedélzárat **10**, nyissa ki a fedelet és vegye ki a gofrit.
- 8) Amennyiben nem kíván több gofrit sütni, húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzattól.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt a készüléket tisztítaná.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne várjon túl sokáig a készülék tisztításával. Várja meg, amíg a készülék annyira lehűlt, hogy azt égési sérülés veszélye nélkül meg tudja fogni. Ekkor az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- A készülék házát száraz, vagy enyhén benedvesített törülközővel tisztítsa.
- Vegye le a cserelapokat és tisztítsa meg őket enyhén mosogatószeres meleg vízben.
- Amennyiben zsír vagy élelmiszer jutott a cserelapok alá abba a térbe, ahol a fűtőszálak **2** **4** vannak, a következőképpen járjon el:
 - A zsírt vagy egyéb folyadékot konyhai papírtörülkövel törölje le.
 - A ráégett maradékokat fakanállal vagy kis fanyárrsal távolítsa el.
- Jól szárítson meg minden elemet, mielőtt újra használná.

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt a kábelcsévélő **13** köré.
- A készüléket száraz helyen tárolja.
- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Hibaelhárítás

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

Receptek

Gofri

Hozzávalók:

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

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

Csokoládé-gofri

Hozzávalók:

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

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

Gofridió/motívumos gofri alaptészta

Hozzávalók:

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

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

TUDNIVALÓ

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

Édes tészta gofridióhoz/motívumos gofrihoz

Hozzávalók:

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

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

TUDNIVALÓ

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

Sós tészta gofridióhoz/motívumos gofrihoz

Hozzávalók:

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

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

TUDNIVALÓ

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

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 278964

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	38
Avtorske pravice	38
Omejitev odgovornosti	38
Predvidena uporaba	38
Vsebina kompleta	39
Odstranitev embalaže med odpadke	39
Opis naprave	40
Tehnični podatki	40
Varnostni napotki	41
Menjava plošč pekača	43
Vstavljanje plošč za zamenjavo	43
Odstranjevanje plošč za zamenjavo	44
Pred prvo uporabo	44
Uporaba	45
Peka vafeljev za polnjenje/ vafeljev za polnjenje z motivi	45
Peka vafeljev	46
Čiščenje	47
Shranjevanje	47
Odprava napak	48
Recepti	48
Vafliji	48
Čokoladni vafliji	49
Osnovno testo za vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi	49
Sladko testo za vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi	50
Slano testo za vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi	51
Odstranjevanje med odpadke	51
Proizvajalec	51
Pooblaščen serviser	52
Garancijski list	52

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, ter predvajanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki za priključitev in uporabo naprave, ki so navedeni v teh navodilih, ustrezajo zadnjemu stanju informacij neposredno pred tiskanjem in so rezultat naših dosedanjih izkušenj in ugotovitev ter v skladu z našim najboljšim znanjem.

Iz podatkov, slik in opisov v teh navodilih za uporabo ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za peko vafeljev, vafeljev za polnjenje in vafeljev za polnjenje z motivi.

Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Naprave ne uporabljajte v poslovne namene!

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- Pekač za vafle
- 2 plošči za zamenjavo „vafli“
- 2 plošči za zamenjavo „vafli za polnjenje“
- 2 plošči za zamenjavo „motivi“
- Navodila za uporabo

- 1) Napravo, plošče za zamenjavo in navodila za uporabo vzemite iz škatle.
- 2) Odstranite ves embalažni material.

NAPOTEK

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen serviser**).

Odstranitev embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Povratek embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

NAPOTEK

- ▶ Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave

Slika A:

- 1 zaskočna nastavka
- 2 grelna tuljava
- 3 spodnji držali
- 4 grelna tuljava
- 5 zaskočna nastavka
- 6 zadnji držali

Slika B (vafli za polnjenje z motivi):

- 7 zgornja pritrdilna jezička
- 8 spodnja in zadnja pritrdilna jezička
- 9 sprednja pritrdilna jezička

Slika C (plošče za vafle):

- 7 zgornja pritrdilna jezička
- 8 spodnja in zadnja pritrdilna jezička
- 9 sprednja pritrdilna jezička


Slika D (vafli za polnjenje):

- 7 zgornja pritrdilna jezička
- 8 spodnja in zadnja pritrdilna jezička
- 9 sprednja pritrdilna jezička

Slika E:


- 10 zapah pokrova
- 11 kontrolna lučka „Power“
- 12 kontrolna lučka „pripravljen za uporabo“
- 13 navitje kabla

Tehnični podatki

Napetost	220 - 240 V ~, 50 Hz
Vhodna moč	750 W
	Obloga plošč za zamenjavo je primerna za živila.

Varnostni napotki

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Poškodovane električne kable ali električne vtiče naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
-  Naprave nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.
- ▶ Pri čiščenju pazite na to, da v notranjost naprave ne zaide voda. Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo.
- ▶ Zagotovite, da naprava nikakor ne more priti v stik z vodo. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini vode ali poleg posode, ki vsebuje tekočino.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Po vsaki uporabi električni vtič povlecite iz električne vtičnice, da napravo izklopite.
- ▶ Ohišja naprave nikoli ne odpirajte.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci od 8 let starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se ne smejo igrati z napravo.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom. Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Deli naprave se lahko med delovanjem segrejejo. Zato se dotikajte samo ročaja.
- ▶ Preden napravo začnete čistiti, preden zamenjate plošče ali napravo shranite, počakajte, da se popolnoma ohladi.
- ▶ Pri jemanju pečenih jedi iz naprave bodite previdni. Naprava ter jedi so zelo vroče.
- ▶ Napravo uporabljajte samo na stabilni, nedrseči in ravni površini.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.



Pozor! Vroča površina!

POZOR – NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave ne smete uporabljati v bližini gorečih predmetov.
- ▶ Naprave med njenim delovanjem ne pokrivajte.
- ▶ Napravo uporabljajte samo na podlagi, odporni proti vročini.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati nenadzorovane.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Jedi jemljite iz naprave samo z lopatko iz umetne snovi ali lesa ali z drugim primernim, nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju pri pekaču za vafle.
- ▶ Ne uporabljajte nobenih ostrih čistil ali koničastih predmetov.

Menjava plošč pekača

Izbirate lahko med 3 različnimi ploščami za zamenjavo:

- Plošči za zamenjavo „vafli za polnjenje“: za izdelavo votlih polovičk vafeljev, ki jih potem lahko napolnite in stisnete skupaj.
- Plošči za zamenjavo „vafli“: za peko vafeljev.
- Plošči za zamenjavo „vafli za polnjenje z motivi“: za izdelavo votlih vafeljev z motivi, ki jih potem lahko napolnite in stisnete skupaj.

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Pred menjavanjem plošč vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Pred menjavanjem plošč napravo pustite, da se ohladi! Nevarnost opeklin!

NAPOTEK

- Pri ploščah za zamenjavo „vafli za polnjenje“ in „vafli za polnjenje z motivi“ vedno pazite na to, da zgornjo ploščo za zamenjavo vedno namestite v zgornji del naprave, spodnjo ploščo za zamenjavo pa v spodnji del naprave. Pomagajte si s slikami na razklopni strani.

Vstavljanje plošč za zamenjavo

- 1) Odprite napravo, tako da sprostite zapah pokrova **10** in dvignete pokrov.
- 2) Zgornja plošča za zamenjavo: Najprej potisnite spodnja pritrdilna jezička **8** v spodnji držali **3**.
- 3) Sedaj potisnite zgornja pritrdilna jezička **7** na zaskočna nastavka **1**, tako da se pritrdilna jezička **7** zatakne pod zaskočna nastavka **1** in je plošča za zamenjavo trdno pritrjena.
- 4) Spodnja plošča za zamenjavo: Najprej potisnite zadnja pritrdilna jezička **8** v zadnji držali **6**.
- 5) Sedaj potisnite sprednja pritrdilna jezička **9** na zaskočna nastavka **5**, tako da se pritrdilna jezička **9** zatakne pod zaskočna nastavka **5** in je plošča za zamenjavo trdno pritrjena.
- 6) Enkrat krepko pritisnite na sredino spodnje plošče za zamenjavo, da zagotovite, da je ta varno vstavljena.

Odstranjevanje plošč za zamenjavo

- 1) Zgornja plošča za zamenjavo: Potisnite zaskočna nastavka **1** navzgor in istočasno pomaknite ploščo za zamenjavo naprej, tako da jo lahko odmaknete iz spodnjih držal **3**.
- 2) Spodnja plošča za zamenjavo: Povlecite zaskočna nastavka **5** naprej in istočasno dvignite ploščo za zamenjavo, tako da jo lahko izvlčete iz zadnjih držal **6**.

Pred prvo uporabo

Z vsakim od 3 parov plošč za zamenjavo izvedite naslednji postopek.

- Oblogo proti sprijemanju na ploščah za zamenjavo enkrat zdrgnite z oljem, primernim za kuhanje.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Pred menjavanjem plošč za zamenjavo pustite, da se naprava ohladi! Nevarnost opeklin!

- Par plošč za zamenjavo vstavite v napravo.
- Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
- Zaprite napravo in jo zapahnite z zapahom pokrova **10**.
- Napravo pustite pribl. 10 minut, da se segreje.

NAPOTEK

- ▶ Pri prvi uporabi lahko nastane rahel smrad (možen je tudi rahel nastanek dima). Ta je normalen in se čez nekaj časa porazgubi. Prosimo, poskrbite za zadostno prezračenje. Na primer tako, da odprete okno.

- Električni vtič izvlčite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
- Plošče za zamenjavo očistite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Uporaba

Peka vafļjev za polnjenje/ vafļjev za polnjenje z motivi

- 1) Izberite ploščo za zamenjavo za „vafļje za polnjenje“ ali „vafļje za polnjenje z motivi“ in jo vstavite. Pri tem pazite na to, da zgornjo ploščo za zamenjavo montirate v zgornji polovici naprave, spodnjo ploščo za zamenjavo pa v spodnji polovici.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Nikoli ne uporabljajte dveh različnih plošč za zamenjavo istočasno.

- 2) Zaprite poskrov in ga zapahnite z zapahom pokrova 10.
- 3) Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Oranžna kontrolna lučka „Power“ 11 sveti.
- 4) Kakor hitro je naprava segreta, zelena kontrolna lučka „pripravljen za uporabo“ 12 zasveti.
- 5) Sprostite zapah pokrova 10, pokrov odprite in dajte pribl. 1/2 žličke testa (recepte za vafļje za polnjenje in vafļje za polnjenje z motivi najdete v poglavju „Recepti“) v vsak modelček/motiv na spodnji plošči za zamenjavo.

NAPOTEK

- Pri vafļjih za polnjenje z motivi pazite na to, da testo porazdelite čez vse dele motiva. Drugače se lahko zgodi, da deli motiva niso zapolnjeni.

- 6) Zaprite pokrov in ga zapahnite z zapahom pokrova 10.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Vafļje za polnjenje/vafļje za polnjenje z motivi jemljite iz naprave samo z lopatko iz umetne snovi ali lesa ali z drugim primernim, nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju pri pekaču za vafļje.

- 7) Čez pribl. 3 - 4 minute so vafļji za polnjenje/vafļji za polnjenje z motivi pečeni. Sprostite zapah pokrova 10, pokrov odprite in vafļje za polnjenje/vafļje za polnjenje z motivi vzemite ven.
- 8) Ko ne želite več peči vafļjev za polnjenje/vafļjev za polnjenje z motivi, električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- 9) Pustite vafļje za polnjenje/vafļje za polnjenje z motivi, naj se malce ohladijo, in odrežite odvečno testo z roba vafļjev za polnjenje/vafļjev za polnjenje z motivi z nožem (odstranite zarobke).

- 10) Napolnite vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi z zelenim nadevom. Porazdelite malce nadeva tudi po robu vafļev za polnjenje/vafļev za polnjenje z motivi in na spodnji del položite primeren zgornji del, tako da se obe polovici zlepita in nastane votla figurica.

Peka vafļev

- 1) Izberite ploščo za zamenjavo za „vafļe“ in jo vstavite.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Nikoli ne uporabljajte dveh različnih plošč za zamenjavo istočasno.

- 2) Zaprite pokrov in ga zapahnite z zapahom pokrova **10**.
- 3) Električni vtič priklonite v električno vtičnico. Oranžna kontrolna lučka „Power“ **11** sveti.
- 4) Kakor hitro je naprava segreta, zelena kontrolna lučka „pripravljen za uporabo“ **12** zasveti.
- 5) Odprite pokrov in dajte pribl. 2 - 3 velike žlice testa za vafļe na sredino vsake od plošč za peko vafļev na spodnji plošči za zamenjavo.
- 6) Zaprite pokrov in ga zapahnite z zapahom pokrova **10**.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Vafļe jemljite iz naprave samo z lopatko iz umetne snovi ali lesa ali z drugim primernim, nekovinskim predmetom, da ne uničite obloge proti sprijemanju pri pekaču za vafļe.
- 7) Čez pribl. 5 minute so vafļi pečeni. Ta čas je lahko pri vas drugačen, odvisno od testa za vafļe, ki ste ga uporabili, in vašega osebnega okusa. Sprostite zapah pokrova **10**, pokrov odprite in vafļe vzemite ven.
 - 8) Ko ne želite več peči vafļev, električni vtič izvlecite iz električne vtičnice.

Čiščenje

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice.



Naprave nikoli ne potopite pod vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Pred čiščenjem naj se naprava dovolj ohladi. Nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte ostrih ali grobih čistilnih sredstev. Ta lahko poškodujejo površino naprave.
- Plošč za zamenjavo ali naprave nikoli ne čistite v pomivalnem stroju!

NAPOTEK

- S čiščenjem ne čakajte predolgo. Počakajte, da se naprava toliko ohladi, da se je lahko dotaknete, ne da bi pri tem dobili opekline. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.
- Ohišje očistite s suho krpo ali z rahlo navlaženo krpo.
- Odstranite plošči za zamenjavo in plošči za zamenjavo očistite v topli vodi z malce sredstva za pomivanje.
- Če bi vam v prostor pod ploščo za zamenjavo, kjer se nahajata grelni tuljavi **2** **4**, stekla maščoba ali živila, ravnajte, kot sledi:
 - Na košček kuhinjske papirnate krpe nakapljajte maščobo ali druge tekočine.
 - Odstranite zažgane ostanke z leseno lopatko ali majhnim lesenim nabodalom.
- Vse dele pred ponovno uporabo temeljito osušite.

Shranjevanje

- Ovijte kabel na navitje kabla **13**.
- Napravo shranite na suhem mestu.
- Napravo očistite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje“.

Odprava napak

Motnja	Vzrok	Odprava
Naprava ne deluje.	Električni vtič ni vtaknjen v električno vtičnico.	Električni vtič povežite z električnim omrežjem.
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Vafliji za polnjenje/vafliji za polnjenje z motivi/vafliji so pretemni.	Vafliji za polnjenje/vafliji za polnjenje z motivi/vafliji so bili predolgo v napravi.	Vzemite vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi/vafle prej iz naprave.

Recepti

Vafliji

Sestavine:

- ◆ 250 g margarine ali masla
- ◆ približno 200 g sladkorja
- ◆ 2 zavojčka vanilijevega sladkorja
- ◆ 5 jajc
- ◆ 500 g moko
- ◆ 2 žlički pecilnega praška
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Jajca penasto zamešajte.
- 2) Dodajte sladkor in vanilijev sladkor ter vse skupaj zmešajte.
- 3) Potem dodajte stopljeno maslo ali margarino.
- 4) Primešajte pecilni prašek.
- 5) Med neprekinjenim mešanjem počasi in izmenjaje dodajajte mleko in moko.
- 6) Vse skupaj zmešajte z ročnim mešalnikom na najvišji stopnji, tako da nastane gladko testo.

Čokoladni vafliji

Sestavine:

- ◆ 150 g mehkega masla
- ◆ 3 jajca
- ◆ 150 g sladkorja
- ◆ 100 g nastrgane bele čokolade
- ◆ 250 g moka
- ◆ 1 žlička cimeta v prahu
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Jajca penasto zamešajte.
- 2) Dodajte sladkor in cimet ter vse skupaj zmešajte.
- 3) Potem dodajte stopljeno maslo ali margarino.
- 4) Med neprekinjenim mešanjem počasi in izmenjaje dodajajte mleko in moko.
- 5) Nazadnje pa dodajte še nastrgano čokolado.
- 6) Vse skupaj zmešajte z ročnim mešalnikom na najvišji stopnji, tako da nastane gladko testo.

Osnovno testo za vafle za polnjenje/ vafle za polnjenje z motivi

Sestavine:

- ◆ 400 g moka
- ◆ 100 g sladkorja
- ◆ 100 g mehkega masla
- ◆ 2 jajci
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ žličke pecilnega praška

- 1) Zmešajte maslo, sladkor in jajca.
- 2) Pomešajte moko in pecilni prašek in ju dodajte maslu z jajci.
- 3) Potem dodajte mleko.
- 4) Vse skupaj na najvišji stopnji zmešajte z ročnim mešalnikom.

NAPOTEK

- ▶ Vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi lahko napolnite z različnimi sestavinami:
na primer z marmelado, sladkornim oblivom, nugatovo kremo z lešniki, pudingom, jogurtom, jabolčno čežano, karamelo, smetano, ali pa z nadevi iz svežega sira, zeliščne skute, česnove omake, omake tzatziki, staljene gavde itd.
- ▶ Vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi lahko prelijete tudi s čokoladno glazuro ali jih potresete s sladkorjem v prahu.

Sladko testo za vafle za polnjenje/ vafle za polnjenje z motivi

Sestavine:

- ◆ 500 g moke
- ◆ 200 g sladkorja
- ◆ 200 g masla ali margarine
- ◆ 200 g kisle smetane
- ◆ 3 jajca
- ◆ 1 žlička pecilnega praška
- ◆ 1 zavojček vanilijevega sladkorja

- 1) Pri dveh jajcih rumenjaki ločite od beljaka. Rumenjakov ne potrebujete.
- 2) Zmešajte maslo/margarino, sladkor, vanilijev sladkor, 2 beljaka in 1 celo jajce (rumenjaki in beljaki).
- 3) Primešajte kislino smetano.
- 4) Pomešajte moko in pecilni prašek in ju dodajte masi.
- 5) Vse skupaj na najvišji stopnji zmešajte z ročnim mešalnikom.

NAPOTEK

- ▶ Sladke vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi lahko napolnite z različnimi sestavinami:
na primer z marmelado, sladkornim oblivom, nugatovo kremo z lešniki, pudingom, jogurtom, jabolčno čežano, karamelo ali smetano.
- ▶ Vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi lahko prelijete tudi s čokoladno glazuro ali jih potresete s sladkorjem v prahu.

Slano testo za vafle za polnjenje/ vafle za polnjenje z motivi

Sestavine:

- ◆ 200 g moke
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 jajce
- ◆ ¼ žličke pecilnega praška
- ◆ 1 ščepec sladkorja
- ◆ 1 noževa konica soli

- 1) Zmešajte margarino, sladkor, jajce in sol.
- 2) Pomešajte moko in pecilni prašek in ju dodajte masi.
- 3) Vse skupaj na najvišji stopnji zmešajte z ročnim mešalnikom.

NAPOTEK

- Slane vafle za polnjenje/vafle za polnjenje z motivi lahko napolnite z različnimi sestavinami: na primer s svežim sirom, zeliščno skuto, česnovno omako, omako tzatziki, staljeno gavdo itd..

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. (ang. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 278964

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Inhaltsverzeichnis

Einführung	54
Urheberrecht	54
Haftungsbeschränkung	54
Bestimmungsgemäße Verwendung	54
Lieferumfang	55
Entsorgung der Verpackung	55
Gerätebeschreibung	56
Technische Daten	56
Sicherheitshinweise	57
Austauschen der Wechselplatten	59
Einsetzen der Wechselplatten	59
Herausnehmen der Wechselplatten	60
Erste Inbetriebnahme	60
Bedienen	61
Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen	61
Waffeln backen	62
Reinigen	63
Aufbewahren	63
Fehlerbehebung	64
Rezepte	64
Waffeln	64
Schokoladenwaffeln	65
Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	65
Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	66
Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	67
Entsorgung	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	68
Service	69
Importeur	69

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):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen


Abbildung D (Waffelnüsse):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ 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 Wechsellplatten 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 **1** nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen **3** herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen **5** nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen **6** 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 **10**.
- 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 · Információk állása

Stanje informacij · Stand der Informationen:

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

IAN 278964

