

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



PIASTRA PER WAFFEL SWEW 750 A2

IT MT

PIASTRA PER WAFFEL

Istruzioni per l'uso

GB MT

WAFFLE MAKER

Operating instructions

PT

MÁQUINA PARA FAZER „WAFFLES“

Manual de instruções

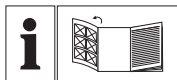
DE AT CH

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 278964

IT PT



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

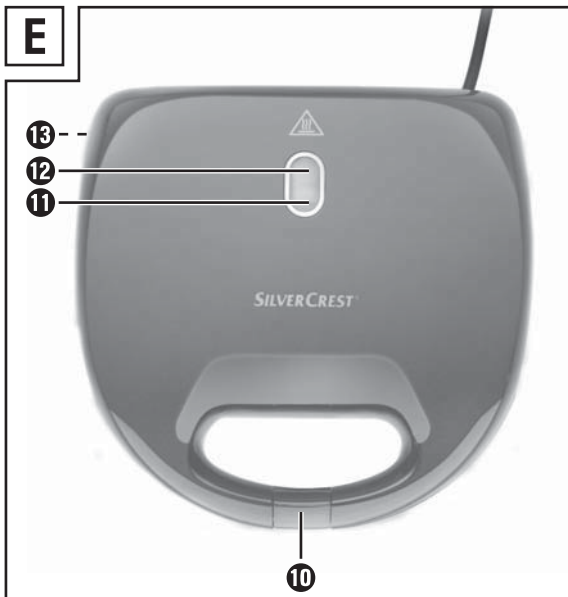
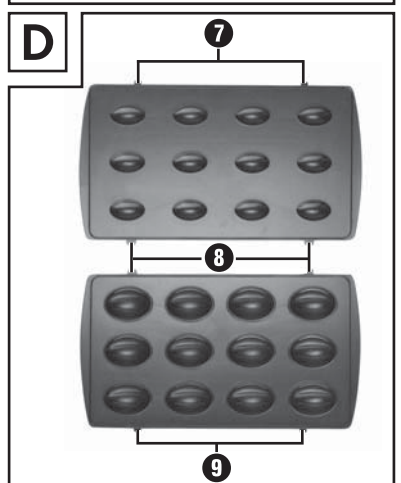
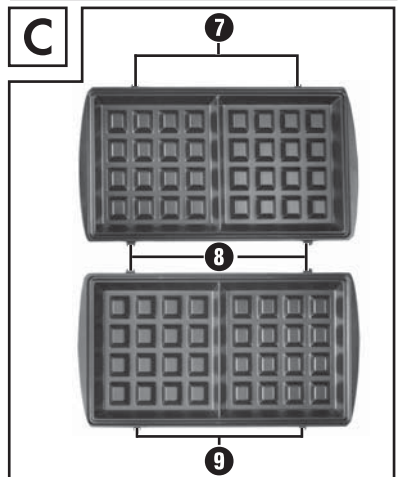
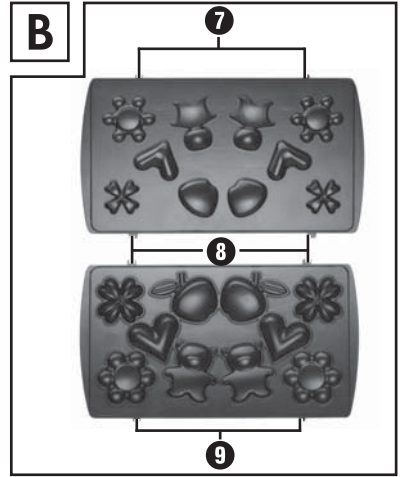
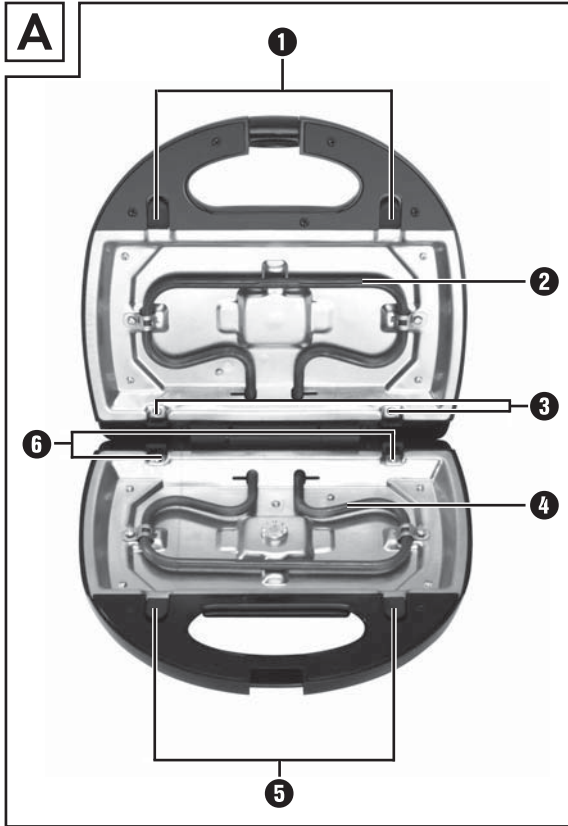
GB MT

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

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.

IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	19
GB/MT	Operating instructions	Page	37
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Indice

Introduzione	2
Dritto d'autore	2
Limitazione di responsabilità	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	3
Smaltimento della confezione	3
Descrizione dell'apparecchio	4
Dati tecnici	4
Indicazioni di sicurezza	5
Sostituzione delle piastre	7
Inserimento delle piastre	7
Estrazione delle piastre	8
Prima messa in funzione	8
Uso	9
Cottura di waffel a forma di noce/waffel a motivo	9
Cottura dei waffel	10
Pulizia	11
Conservazione	11
Guasti e possibili rimedi	12
Ricette	12
Waffel	12
Waffel al cioccolato	13
Impasto di base per waffel a forma di noce/waffel a motivo	13
Impasto dolce per waffel a forma di noce/waffel a motivo	14
Impasto salato per waffel a forma di noce/waffel a motivo	15
Smaltimento	15
Garanzia della Kompnass Handels GmbH	16
Assistenza	17
Importatore	17

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

Lei ha scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso, corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Questo apparecchio è previsto esclusivamente per la cottura di waffel, waffel a forma di noce e waffel a motivo.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Piastra per waffel
- 2 piastre "Waffel"
- 2 piastre "Waffel a forma di noce"
- 2 piastre "Motivi"
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere l'apparecchio, le piastre sostituibili e il manuale di istruzioni dal cartone.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Blocco
- ❷ Serpentina
- ❸ Supporti inferiori
- ❹ Serpentina
- ❺ Blocco
- ❻ Supporti posteriori

Figura B (Waffel a motivo):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori

Figura C (piastra per waffel):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori


Figura D (Noci di waffel):

- ❼ Linguette superiori
- ❽ Linguette inferiori e posteriori
- ❾ Linguette anteriori

Figura E:

- ❿ Blocco coperchio
- ⓫ Spia di controllo "Power"
- ⓬ Spia di controllo "Pronto per l'uso"
- ⓭ Avvolgicavo

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~, 50 Hz
Assorbimento di potenza	750 W
	El revestimiento de las placas de intercambio es apto para los alimentos.

Indicazioni di sicurezza

AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
 - ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
 - ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
 - ▶ Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
 - ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I componenti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Toccare quindi solo la maniglia.
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio completamente prima della pulizia, della sostituzione delle piastre o della conservazione.
- ▶ Usare cautela nel prelevare le vivande pronte. L'apparecchio e le vivande sono bollenti.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, anti-sdruciolevole e piana.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.



Attenzione! Superficie bollente!

ATTENZIONE - PERICOLO DI INCENDIO!

- ▶ L'apparecchio non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili.
- ▶ Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio incustodito.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Prelevare le vivande solo con una spatola di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non distruggere il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi e oggetti acuminati.

Sostituzione delle piastre

Si può scegliere fra 3 diverse piastre:

- Piatre "Waffel a forma di noce": per la preparazione di mezzi waffel vuoti che si possono poi farcire e unire per formare una noce.
- Piatre "Waffel": per la cottura di waffel.
- Piatre "Waffel a motivo": per la preparazione di mezzi waffel a motivo vuoti che si possono poi farcire e unire.

AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Prima di sostituire le piastre disinserire la spina dalla presa.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio!
Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA

- ▶ Nel caso delle piastre "Waffel a forma di noce" e "Waffel a motivo" badare sempre a installare la relativa piastra superiore nella parte superiore dell'apparecchio e la relativa piastra inferiore nella parte inferiore dell'apparecchio. Orientarsi in base alle figure riportate sulla pagina pieghevole.

Inserimento delle piastre

- 1) Aprire l'apparecchio sbloccando i blocchi del coperchio **10** e aprendo il coperchio.
- 2) Piastra superiore: spingere prima le linguette inferiori **8** nei supporti inferiori **3**.
- 3) Premere le linguette superiori **7** sui blocchi **1** in modo che le linguette **7** scattino sotto i blocchi **1** e la piastra sia saldamente inserita.
- 4) Piastra inferiore: spingere prima le linguette posteriori **8** nei supporti posteriori **6**.
- 5) Premere le linguette anteriori **9** sui blocchi **5** in modo che le linguette **9** scattino sotto i blocchi **5** e la piastra sia saldamente inserita.
- 6) Premere una volta saldamente al centro della piastra inferiore per assicurarsi che sia inserita stabilmente.

Estrazione delle piastre

- 1) Piastra superiore: spingere i blocchi ❶ verso l'alto e ribaltare contemporaneamente la piastra in avanti in modo da poterla sollevare dai supporti inferiori ❸.
- 2) Piastra inferiore: tirare i blocchi ❺ in avanti e sollevare la piastra in modo da poterla sollevare dai supporti posteriori ❻.

Prima messa in funzione

Effettuare la seguente procedura con ognuna delle 3 coppie di piastre.

- Strofinare per una volta sola la superficie antiaderente delle piastre con olio idoneo per la cottura.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della sostituzione delle piastre fare raffreddare l'apparecchio! Pericolo di ustioni!

- Inserire un paio di piastre nell'apparecchio.
- Inserire la spina in una presa di rete.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ❶.
- Fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.

AVVERTENZA

- ▶ Durante il primo impiego può svilupparsi un leggero odore (e anche una leggera formazione di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione. Aprire ad esempio una finestra.
- Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire le piastre e l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

Cottura di waffel a forma di noce/waffel a motivo

- 1) Selezionare le piastre "Waffel a forma di noce" o "Waffel a motivo" e inserirle. Nel far questo badare a montare la relativa piastra superiore nella metà superiore dell'apparecchio e la piastra inferiore nella metà inferiore.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ⑩.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo arancione "Power" ⑪ si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" ⑫ si accende.
- 5) Sbloccare i blocchi del coperchio ⑩, aprire il coperchio e versare ca. 1/2 cucchiaino di impasto (per le ricette per waffel a forma di noce e waffel a motivo vedere capitolo "Ricette") in ognuno degli stampi/motivi presenti sulla piastra inferiore.

AVVERTENZA

- ▶ Nel caso dei waffel a motivo badare a distribuire l'impasto su tutte le parti del motivo. Altrimenti potrebbe capitare che le parti del motivo non si riempiano.

- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio ⑩.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Prelevare i waffel a forma di noce/waffel a motivo solo con un cucchiaino di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico, per non danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.

- 7) I waffel a forma di noce/waffel a motivo sono pronti dopo ca. 3 - 4 minuti. Sbloccare i blocchi del coperchio ⑩, aprire il coperchio e prelevare i waffel a forma di noce/waffel a motivo.
- 8) Se non si desidera preparare altri waffel a forma di noce/waffel a motivo, staccare la spina dalla presa di corrente.
- 9) Lasciare raffreddare per qualche minuto i waffel a forma di noce/waffel a motivo e tagliare l'impasto in eccesso dal bordo dei waffel a forma di noce/waffel a motivo con l'ausilio di un coltello (sbavatura).

- 10) Farcire i waffel a forma di noce/waffel a motivo con il ripieno desiderato. Distribuire un po' di ripieno anche sul bordo dei waffel a forma di noce/waffel a motivo e appoggiarvi sopra l'altra metà del waffel, in modo tale che le due metà si incollino e si formi una figura con corpo concavo.

Cottura dei waffel

- 1) Selezionare le piastre "Waffel" e inserirle.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare mai due piastre diverse contemporaneamente.

- 2) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo arancione "Power" 11 si accende.
- 4) Non appena l'apparecchio si riscalda, la spia di controllo verde "Pronto per l'uso" 12 si accende.
- 5) Aprire il coperchio e versare circa 2 - 3 cucchiaini di impasto per waffel al centro di ognuna delle due superfici per waffel della piastra inferiore.
- 6) Chiudere il coperchio e bloccarlo con i blocchi del coperchio 10.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Per non danneggiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio, prelevare i waffel solo con un cucchiaino di plastica o legno o un altro oggetto idoneo non metallico.
- 7) I waffel sono pronti dopo ca. 5 minuti. Queste indicazioni temporali possono variare a seconda dell'impasto utilizzato e dei gusti personali. Sbloccare i blocchi del coperchio 10, aprire il coperchio e prelevare i waffel.
 - 8) Se non si desidera preparare altri waffel, staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

AVVISO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non lavare assolutamente le piastre sostituibili o l'apparecchio in lavastoviglie!

AVVERTENZA

- ▶ Non attendere troppo per eseguire la pulizia. Attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio per poterlo toccare senza rischio di ustioni. In tal modo è possibile rimuovere meglio i resti di alimenti.
- Pulire l'apparecchio con un panno asciutto o con uno straccio leggermente inumidito.
- Prelevare le piastre e pulirle in acqua calda con un po' di detersivo.
- Qualora il grasso o gli alimenti finissero al di sotto delle piastre, nel vano che contiene le serpentine **2** **4**, procedere come segue:
 - Asciugare il grasso o altri liquidi con un pezzo di carta da cucina.
 - Rimuovere i resti di alimenti bruciati con una spatola di legno o un piccolo spiedo di legno.
- Fare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di riutilizzarlo.

Conservazione

- Enrole el cable en el enrollacables **13**.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
I waffel a forma di noce/waffel a motivo/waffel diventano troppo scuri.	I waffel a forma di noce/waffel a motivo/waffel sono rimasti troppo a lungo nell'apparecchio.	Togliere prima i waffel a forma di noce/waffel a motivo/waffel dall'apparecchio.

Ricette

Waffel

Ingredienti:

- ◆ 250 g di margarina o burro
- ◆ ca. 200 g di zucchero
- ◆ 2 pacchetti di zucchero vanigliato
- ◆ 5 uova
- ◆ 500 g di farina
- ◆ 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ◆ 350 - 400 ml di latte

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Aggiungere il lievito in polvere.
- 5) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto omogeneo.

Waffel al cioccolato

Ingredienti:

- ◆ 150 g di burro morbido
- ◆ 3 uova
- ◆ 150 g di zucchero
- ◆ 100 g di cioccolato bianco grattugiato
- ◆ 250 g di farina
- ◆ 1 cucchiaino da tè di cannella
- ◆ 50 ml di latte

- 1) Sbattere le uova fino a renderle schiumose.
- 2) Aggiungere lo zucchero e la cannella e mescolare il tutto.
- 3) Aggiungere il burro sciolto o la margarina sciolta.
- 4) Versare poco alla volta il latte alternato alla farina mescolando continuamente.
- 5) Per ultimo versare mescolando il cioccolato grattugiato.
- 6) Mescolare tutto alla velocità massima con il mixer a mano fino a ottenere un impasto liscio.

Impasto di base per waffel a forma di noce/ waffel a motivo

Ingredienti:

- ◆ 400 g di farina
- ◆ 100 g di zucchero
- ◆ 100 g di burro morbido
- ◆ 2 uova
- ◆ 100 ml di latte
- ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere

- 1) Unire il burro, lo zucchero e le uova.
- 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
- 3) Aggiungere quindi il latte.
- 4) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

AVVERTENZA

- ▶ I waffel a forma di noce/waffel a motivo possono essere farciti con svariati ingredienti:
per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocciole, budino, yogurt, mousse di mela, caramello, panna o, se si desiderano ripieni salati, formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsa di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.
- ▶ Potete anche ricoprire i waffel a forma di noce/waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

Impasto dolce per waffel a forma di noce/waffel a motivo

Ingredienti:

- ◆ 500 g di farina
- ◆ 200 g di zucchero
- ◆ 200 g di burro o margarina
- ◆ 200 g di panna da cucina
- ◆ 3 uova
- ◆ 1 cucchiaino di lievito in polvere
- ◆ 1 pacchetto di zucchero vanigliato

- 1) Separare il tuorlo e l'albume di due uova. Il tuorlo non è necessario.
- 2) Unire il burro o la margarina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, i 2 albumi e l'uovo intero (tuorlo e albume).
- 3) Aggiungere mescolando la panna da cucina.
- 4) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
- 5) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

AVVERTENZA

- ▶ I waffel a forma di noce/waffel a motivo dolci possono essere farciti con svariati ingredienti:
per esempio con marmellata, glassa, crema alle nocciole, budino, yogurt, mousse di mela, caramello o panna.
- ▶ Potete anche ricoprire i waffel a forma di noce/waffel a motivo con glassa o cioccolato glassato o cospargervi sopra dello zucchero a velo.

Impasto salato per waffel a forma di noce/waffel a motivo

Ingredienti:

- ◆ 200 g di farina
- ◆ 125 g di margarina
- ◆ 1 uovo
- ◆ ¼ di cucchiaino di lievito in polvere
- ◆ 1 pizzico di zucchero
- ◆ 1 pizzico di sale

- 1) Unire la margarina, lo zucchero, l'uovo e il sale.
- 2) Aggiungervi la farina e il lievito in polvere dopo averli mescolati.
- 3) Mescolare il tutto con il mixer impostato sul livello massimo.

AVVERTENZA

- ▶ I waffel a forma di noce/waffel a motivo salati possono essere farciti con svariati ingredienti: per esempio con formaggio fresco, ricotta alle erbe, salsa di aglio e olio, tzatziki, fontina fusa, ecc.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espone nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompennass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 278964

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Índice

Introdução	20
Direitos de autor	20
Limitação da responsabilidade	20
Utilização correcta	20
Volume de fornecimento	21
Eliminação da embalagem	21
Descrição do aparelho	22
Dados técnicos	22
Indicações de segurança	23
Substituição das placas removíveis	25
Colocação das placas removíveis.	25
Remoção das placas removíveis	26
Primeira colocação em funcionamento	26
Utilização	27
Fazer waffles em forma de noz/miniatura	27
Fazer waffles	28
Limpeza	29
Guardar	29
Resolução de problemas	30
Receitas	30
Waffles	30
Waffles de chocolate.	31
Massa base para waffles em forma de noz/miniatura	31
Massa doce para waffles em forma de noz/miniatura.	32
Massa salgada para waffles em forma de noz/miniatura	33
Eliminação	33
Garantia da Kompnass Handels GmbH	34
Assistência Técnica	35
Importador.	35

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Escolheu um produto moderno e de alta qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o aparelho apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo de extractos, bem como a reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todas as informações, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativas à montagem, ligação e operação correspondem à mais recente versão de impressão e foram elaborados da melhor forma e de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Utilização correcta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fazer waffles, waffles em forma de noz e waffles miniatura de diferentes formas.

Este aparelho destina-se exclusivamente para uso privado. Não utilize este aparelho com fins comerciais!

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina para fazer „waffles“
- 2 placas removíveis “Waffles”
- 2 placas removíveis “Waffles em forma de noz”
- 2 placas removíveis “Waffles miniatura”
- Manual de instruções

- 1) Retire o aparelho, as placas de substituição e o manual de instruções da caixa.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

NOTA

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Dispositivos de bloqueio
- ❷ Serpentina de aquecimento
- ❸ Suportes inferiores
- ❹ Serpentina de aquecimento
- ❺ Dispositivos de bloqueio
- ❻ Suportes traseiros

Figura B (Waffles miniatura):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras

Figura C (Placas de waffles):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras


Figura D (Waffles em forma de noz):

- ❷ Saliências de encaixe superiores
- ❸ Saliências de encaixe inferiores e traseiras
- ❹ Saliências de encaixe dianteiras

Figura E:

- ❿ Bloqueio da tampa
- ⓫ Luz de controlo "Power"
- ⓬ Luz de controlo "operacional"
- ⓭ Dispositivo de enrolamento do cabo

Dados técnicos

Tensão	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consumo de energia	750 W
	O revestimento das placas removíveis é próprio para alimentos.

Indicações de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

- ▶ Um cabo de rede ou ficha de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos especializados autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.

- ▶ Ao limpar, certifique-se de que não há infiltração de água no interior do aparelho. Nunca limpe o aparelho sob água corrente.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou de recipientes contendo líquidos.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado nem húmido durante o funcionamento. Coloque-o de modo que não fique preso, nem seja danificado de qualquer outra forma.
- ▶ Após cada utilização, retire a ficha de rede da tomada para desligar o aparelho.
- ▶ Nunca abra a caixa do aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos inerentes à mesma.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham 8 ou mais anos e o façam com supervisão de alguém. O aparelho e o cabo de ligação devem estar fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- ▶ Durante o funcionamento, as peças do aparelho podem aquecer muito. Por isso, toque apenas na pega.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar, de substituir as placas ou de o arrumar.
- ▶ Tenha cuidado ao retirar os alimentos prontos. O aparelho, tal como os alimentos, estão muito quentes.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- ▶ Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.



Atenção! Superfície quente!

ATENÇÃO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ O aparelho não deve ser utilizado nas proximidades de materiais inflamáveis.
- ▶ Não cubra o aparelho, quando este se encontra ligado.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em superfícies resistentes ao calor.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Retire os alimentos apenas com uma espátula de plástico ou madeira ou outro utensílio adequado não metálico para não danificar o revestimento anti-aderente do aparelho.
- ▶ Não utilize detergentes agressivos nem objectos pontiagudos para a limpeza.

Substituição das placas removíveis

Pode seleccionar entre 3 placas removíveis diferentes:

- Placas removíveis "Waffles em forma de noz": para a preparação de metades de waffles em forma de noz ocas, que podem depois ser recheadas e unidas.
- Placas removíveis "Waffles": para fazer waffles.
- Placas removíveis "Waffles miniatura": para a preparação de metades de waffles miniatura ocas, que podem depois ser recheadas e unidas.

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada antes de substituir as placas removíveis.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de substituir as placas removíveis deixe arrefecer o aparelho!
Perigo de queimaduras!

NOTA

- ▶ Relativamente às placas removíveis "Waffles em forma de noz" e "Waffles miniatura", certifique-se sempre de que instala a placa removível superior na parte superior do aparelho e a placa removível inferior na parte inferior do mesmo. Oriente-se pelas figuras da página desdobrável.

Colocação das placas removíveis

- 1) Abra o aparelho, soltando o bloqueio da tampa **10** e levantando a tampa.
- 2) Placa removível superior: Primeiro, empurre as saliências de encaixe inferiores **8** em direcção aos suportes inferiores **3**.
- 3) Depois, prima as saliências de encaixe superiores **7** contra os trincos **1**, de modo que as saliências **7** encaixem por baixo dos trincos **1** e a placa removível fique bem assente.
- 4) Placa removível inferior: Primeiro, empurre as saliências de encaixe traseiras **8** em direcção aos suportes traseiros **6**.
- 5) Depois, prima as saliências de encaixe dianteiras **9** contra os trincos **5**, de modo que as saliências **9** encaixem por baixo dos trincos **5** e a placa removível fique bem assente.
- 6) Pressione uma vez com firmeza no meio da placa removível inferior para assegurar que se encontra bem fixa.

Remoção das placas removíveis

- 1) Placa removível superior: Puxe os trincos ❶ para cima, inclinando simultaneamente a placa removível para fora, de modo que seja possível retirá-la dos suportes inferiores ❷.
- 2) Placa removível inferior: Puxe os trincos ❸ para fora e levante a placa removível, de modo que seja possível retirá-la dos suportes traseiros ❹.

Primeira colocação em funcionamento

Execute os seguintes passos com cada um dos 3 pares de placas removíveis.

- Friccione uma vez o revestimento anti-aderente das placas removíveis com um óleo alimentar adequado.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de substituir as placas removíveis deixe arrefecer o aparelho!
Perigo de queimaduras!

- Insira um par de placas removíveis no aparelho.
- Insira a ficha de rede numa tomada.
- Feche o aparelho e tranque-o com o bloqueio da tampa ❿.
- Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos.

NOTA

- ▶ Na primeira utilização do aparelho, poderá verificar-se um ligeiro odor (bem como uma pequena formação de fumo). Este é normal e dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente. Abra, por exemplo, uma janela.
- Desligue a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe as placas removíveis e o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".

O aparelho encontra-se agora operacional.

Utilização

Fazer waffles em forma de noz/miniatura

- 1) Selecione as placas removíveis "Waffles em forma de noz" ou "Waffles miniatura" e insira-as. Certifique-se de que monta a placa removível superior na metade superior do aparelho e a placa removível inferior na metade inferior do mesmo.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

- 2) Feche a tampa e tranque-a com o respetivo bloqueio da tampa ⑩.
- 3) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. A luz de controlo cor de laranja "Power" ⑪ acende-se.
- 4) Quando o aparelho está quente, a luz de controlo verde "Operacional" ⑫ acende-se.
- 5) Solte o bloqueio da tampa ⑩, abra a tampa e coloque aprox. 1/2 colher de chá de massa (receita para waffles em forma de noz e waffles miniatura, ver capítulo "Receitas") em cada forma das placas removíveis inferiores.

NOTA

- ▶ Relativamente aos waffles miniatura, certifique-se de que distribui a massa por todas as partes da forma. Caso contrário, algumas partes das formas podem ficar vazias.

- 6) Feche a tampa e tranque-a com o respetivo bloqueio da tampa ⑩.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Retire os waffles em forma de noz/miniatura apenas com uma colher de plástico ou madeira, ou outro utensílio adequado não metálico, para não danificar o revestimento antiaderente do aparelho.
- 7) Os waffles em forma de noz/miniatura ficam prontos após aprox. 3 - 4 minutos. Solte o bloqueio da tampa ⑩, abra a tampa e retire os waffles em forma de noz/miniatura.
 - 8) Se não desejar preparar mais waffles em forma de noz/miniatura, tire a ficha da tomada.
 - 9) Deixe os waffles em forma de noz/miniatura arrefecer um pouco e corte a massa em excesso da borda dos mesmos com uma faca (cortar as arestas).

- 10) Encha os waffles em forma de noz/miniatura com o recheio desejado. Barre um pouco do recheio na borda dos waffles em forma de noz/miniatura e coloque a outra metade por cima, para que as duas metades fiquem coladas e resultem numa figura oca.

Fazer waffles

- 1) Selecione as placas removíveis para waffles e insira-as.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize duas placas removíveis diferentes em simultâneo.

- 2) Feche a tampa e tranque-a com o respetivo bloqueio da tampa 10.
- 3) Insira a ficha numa tomada de alimentação elétrica. A luz de controlo cor de laranja "Power" 11 acende-se.
- 4) Quando o aparelho está quente, a luz de controlo verde "Operacional" 12 acende-se.
- 5) Abra a tampa e verta cerca de 2 - 3 colheres de sopa bem cheias de massa para waffles no centro de cada uma das superfícies de cozimento de waffles da placa removível inferior.
- 6) Feche a tampa e tranque-a com o respetivo bloqueio da tampa 10.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Retire os waffles apenas com uma espátula de plástico ou madeira, ou outro utensílio adequado não metálico, para não danificar o revestimento antiaderente do aparelho.

- 7) Os waffles ficam prontos após aprox. 5 minutos. Este tempo pode variar, dependendo da massa para waffles utilizada e do gosto pessoal. Solte o bloqueio da tampa 10, abra a tampa e retire os waffles.
- 8) Se não desejar preparar mais waffles, retire a ficha da tomada.

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada antes de limpar o aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos!
Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar a superfície do aparelho.
- ▶ Nunca lave as placas substituíveis ou o aparelho na máquina de lavar louça!

NOTA

- ▶ Não demore muito tempo na limpeza. Aguarde até que o aparelho esteja de tal modo arrefecido que seja possível pegar nele sem perigo de queimaduras. Deste modo é mais fácil retirar os restos de alimentos.
- Limpe a caixa com um pano seco ou ligeiramente humedecido.
- Retire as placas removíveis e lave-as em água morna com um pouco de detergente.
- Se entrar gordura ou alimentos para o espaço por baixo da placa removível, onde se encontram as serpentinas de aquecimento **2** **4**, proceda do seguinte modo:
 - Limpe a gordura ou outros líquidos com um pedaço de papel de cozinha.
 - Remova os resíduos que ficaram presos com uma espátula ou um palito de madeira.
- Antes de uma nova utilização, deixe secar bem todas as peças.

Guardar

- Enrole o cabo no dispositivo de enrolamento do cabo **15**.
- Guarde o aparelho num lugar seco.
- Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Resolução de problemas

Avaria	Causa	Resolução
O aparelho não funciona.	A ficha de rede não está ligada à tomada.	Ligue a ficha de rede à rede eléctrica.
	O aparelho está avariado.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
Os waffles/waffles em forma de noz/waffles miniatura ficam muito escuros.	Os waffles/waffles em forma de noz/waffles miniatura ficaram demasiado tempo no aparelho.	Retire os waffles/waffles em forma de noz/waffles miniatura mais cedo do aparelho.

Receitas

Waffles

Ingredientes:

- ◆ 250 g de margarina ou manteiga
- ◆ Aprox. 200 g de açúcar
- ◆ 2 pacotes de açúcar baunilhado
- ◆ 5 ovos
- ◆ 500 g de farinha
- ◆ 2 colher de chá de fermento em pó
- ◆ 350 - 400 ml de leite

- 1) Bata os ovos até ficarem espumosos.
- 2) Adicione o açúcar e o açúcar baunilhado, e mexa bem.
- 3) Acrescente a manteiga ou margarina derretida.
- 4) Misture o fermento em pó.
- 5) Adicione o leite e a farinha gradual e alternadamente, mexendo sempre.
- 6) Misture tudo com a batedeira eléctrica, na velocidade máxima, até obter uma massa uniforme.

Waffles de chocolate

Ingredientes:

- ◆ 150 g de manteiga amolecida
- ◆ 3 ovos
- ◆ 150 g de açúcar
- ◆ 100 g de chocolate branco ralado
- ◆ 250 g de farinha
- ◆ 1 colher de chá de canela
- ◆ 50 ml de leite

- 1) Bata os ovos até ficarem espumosos.
- 2) Adicione o açúcar e a canela, e mexa bem.
- 3) Acrescente a manteiga ou margarina derretida.
- 4) Adicione o leite e a farinha gradual e alternadamente, mexendo sempre.
- 5) Por último, incorpore o chocolate ralado.
- 6) Misture tudo com a batedeira elétrica, na velocidade máxima, até obter uma massa uniforme.

Massa base para waffles em forma de noz/miniatura

Ingredientes:

- ◆ 400 g de farinha
- ◆ 100 g de açúcar
- ◆ 100 g de manteiga amolecida
- ◆ 2 ovos
- ◆ 100 ml de leite
- ◆ ¼ de colher de chá de fermento em pó

- 1) Misture a manteiga, o açúcar e os ovos.
- 2) Misture a farinha e o fermento em pó e adicione ao preparado.
- 3) Adicione leite.
- 4) Misture tudo com a batedeira elétrica, na velocidade máxima.

NOTA

- ▶ Os waffles em forma de noz/miniatura podem ser recheados com diferentes ingredientes:
por exemplo geleia, calda de açúcar, Nutella, pudim, iogurte, puré de maçã, caramelo, natas ou, para recheios salgados, queijo fresco, requeijão, molho aioli, molho tzatziki, queijo Gouda fundido, etc.
- ▶ Também pode cobrir os waffles em forma de noz/miniatura com chocolate ou calda de açúcar, ou polvilhar com açúcar em pó.

Massa doce para waffles em forma de noz/miniatura

Ingredientes:

- ◆ 500 g de farinha
- ◆ 200 g de açúcar
- ◆ 200 g de manteiga ou margarina
- ◆ 200 g de natas ácidas
- ◆ 3 ovos
- ◆ 1 colher de chá de fermento em pó
- ◆ 1 pacote de açúcar baunilhado

- 1) Parta dois ovos e separe a gema da clara. A gema não é necessária.
- 2) Misture a manteiga/margarina, o açúcar, o açúcar baunilhado, as 2 claras e um ovo inteiro (gema e clara).
- 3) Misture as natas ácidas.
- 4) Misture a farinha e o fermento em pó e adicione ao preparado.
- 5) Misture tudo com a batedeira elétrica, na velocidade máxima.

NOTA

- ▶ Os waffles em forma de noz/miniatura doces podem ser recheados com diferentes ingredientes:
por exemplo geleia, calda de açúcar, Nutella, pudim, iogurte, puré de maçã, caramelo ou natas.
- ▶ Também pode cobrir os waffles em forma de noz/miniatura com chocolate ou calda de açúcar, ou polvilhar com açúcar em pó.

Massa salgada para waffles em forma de noz/miniatura

Ingredientes:

- ◆ 200 g de farinha
- ◆ 125 g de margarina
- ◆ 1 ovo
- ◆ ¼ de colher de chá de fermento em pó
- ◆ 1 pitada de açúcar
- ◆ 1 pitada de sal

- 1) Misture a margarina, o açúcar, o ovo e o sal.
- 2) Misture a farinha e o fermento em pó e adicione ao preparado.
- 3) Misture tudo com a batedeira elétrica, na velocidade máxima.

NOTA

- ▶ Os waffles em forma de noz/miniatura salgadas podem ser recheados com diferentes ingredientes: por exemplo queijo fresco, requeijão, molho aioli, molho tzatziki, queijo Gouda fundido, etc..

Eliminação



Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal.

Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Garantia da Kompersass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 278964

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Index

Introduction	38
Copyright	38
Limited liability	38
Intended use	38
Items supplied	39
Disposal of the packaging	39
Appliance description	40
Technical data	40
Safety instructions	41
Exchanging the removable plates	43
Placement of the removable plates	43
Extracting the removable plate	44
Commissioning	44
Operation	45
Making nut waffles/patterned waffles	45
Making waffles	46
Cleaning	47
Storage	47
Troubleshooting	48
Recipes	48
Waffles	48
Chocolate waffles	49
Basic batter for nut waffles/patterned waffles	49
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles	50
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles	51
Disposal	51
Kompernass Handels GmbH warranty	52
Service	53
Importer	53

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: kompnass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompnass@lidl.com.mt

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.kompnass.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):

- 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 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 Waffeisens 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

Versione delle informazioni · Estado

das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 278964