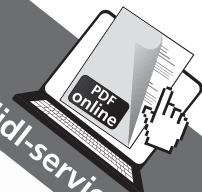


# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## WAFFELEISEN WAFFLE MAKER GAUFRIER SWEW 750 A2

DE AT CH

### WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

FR BE

### GAUFRIER

Mode d'emploi

CZ

### VAFLOVAČ

Návod k obsluze

PT

### MÁQUINA PARA FAZER „WAFFLES“

Manual de instruções

GB IE

### WAFFLE MAKER

Operating instructions

NL BE

### WAFELIJZER

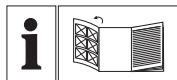
Gebruiksaanwijzing

ES

### GOFRERA

Instrucciones de uso

IAN 278964



DE AT CH

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

---

GB IE

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

---

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

---

ES

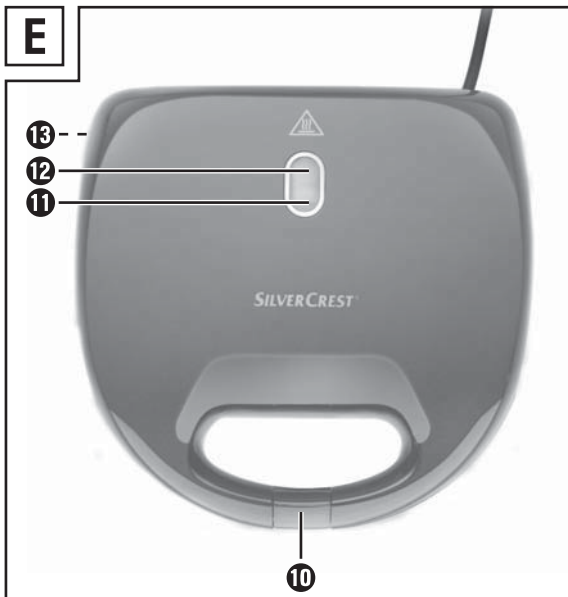
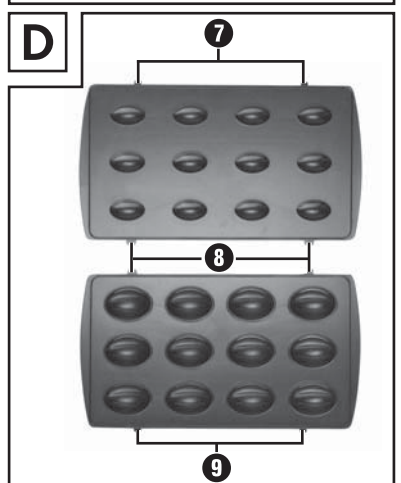
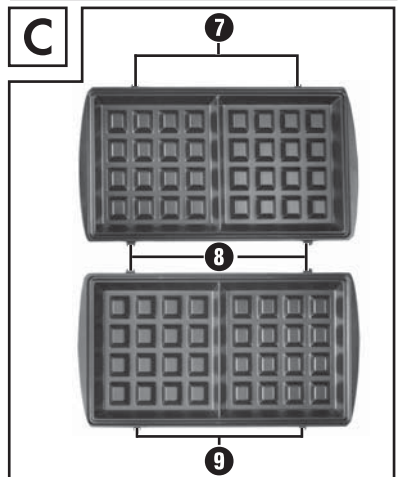
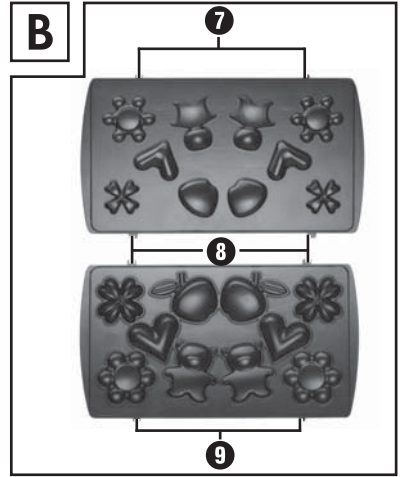
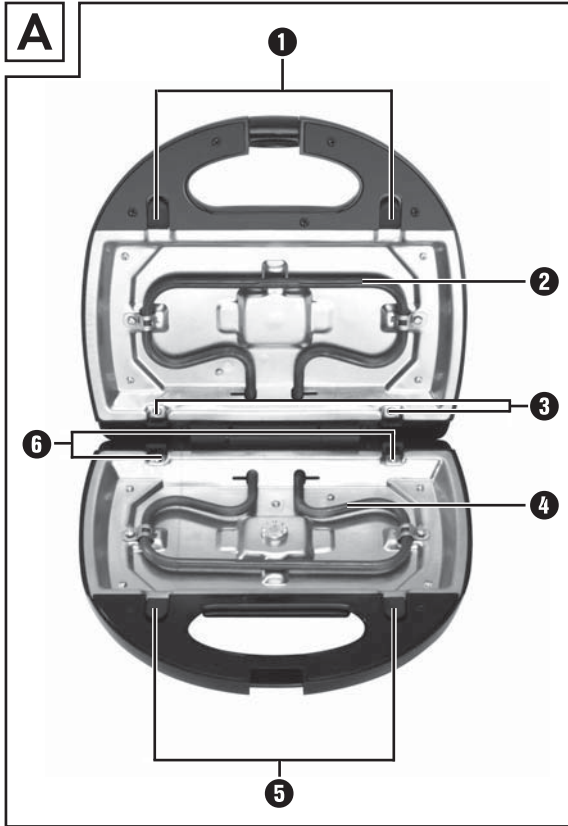
Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
ES	Instrucciones de uso	Página	91
PT	Manual de instruções	Página	109



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
Haftungsbeschränkung .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Austauschen der Wechselplatten</b> .....	<b>7</b>
Einsetzen der Wechselplatten .....	7
Herausnehmen der Wechselplatten .....	8
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>8</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>9</b>
<b>Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen</b> .....	<b>9</b>
Waffeln backen .....	10
<b>Reinigen</b> .....	<b>11</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>11</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>12</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>12</b>
Waffeln .....	12
Schokoladenwaffeln .....	13
Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln .....	13
Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln .....	14
Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln .....	15
<b>Entsorgung</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>16</b>
Service .....	17
Importeur .....	17

## 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 Waffeleisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

## Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Waffelnüsse“: zur Zubereitung von hohlen Waffelnuss-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.
- Wechselplatten „Waffeln“: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Achten Sie bei den Wechselplatten „Waffelnüsse“ und „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die jeweils obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die jeweils untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

## Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung **10** lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen **8** in die unteren Halterungen **3**.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen **7** auf die Arretierungen **1**, so dass die Rastnasen **7** unter die Arretierungen **1** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen **8** in die hinteren Halterungen **6**.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen **9** auf die Arretierungen **5**, so dass die Rastnasen **9** unter die Arretierungen **5** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

## Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ❶ nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ❸ herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ❺ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ❻ herausziehen können.

## Erste Inbetriebnahme

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

- Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

### **HINWEIS**

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Bedienen

### Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffelnüsse“ oder „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte.

#### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

#### **HINWEIS**

- ▶ Achten Sie bei den Motiv-Waffeln darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

#### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).

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

## Waffeln backen

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 7) Nach ca. 5 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung 10, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen **2** **4** befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
  - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

## Aufbewahren

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

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln werden zu dunkel.	Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln waren zu lange im Gerät.	Nehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln eher heraus.

## Rezepte

### Waffeln

#### Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ ca. 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

## Schokoladenwaffeln

### Zutaten:

- ◆ 150 g weiche Butter
- ◆ 3 Eier
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 100 g geriebene weiße Schokolade
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 50 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

## Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ ¼ TL Backpulver

- 1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Geben Sie die Milch hinzu.
- 4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.



## HINWEIS

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

## Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 200 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Schmand
- ◆ 3 Eier
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
- 2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
- 3) Rühren Sie den Schmand unter.
- 4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

## HINWEIS

- ▶ Die süßen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:  
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- ▶ Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

## Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

### Zutaten:

- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 125 g Margarine
- ◆ 1 Ei
- ◆ ¼ TL Backpulver
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Messerspitze Salz

- 1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

### HINWEIS

- ▶ Die salzigen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:  
Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenem Gouda usw..

## Entsorgung



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

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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



## Index

<b>Introduction</b> .....	<b>20</b>
Copyright .....	20
Limited liability .....	20
Intended use .....	20
<b>Items supplied</b> .....	<b>21</b>
Disposal of the packaging .....	21
<b>Appliance description</b> .....	<b>22</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>22</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>23</b>
<b>Exchanging the removable plates</b> .....	<b>25</b>
Placement of the removable plates .....	25
Extracting the removable plate .....	26
<b>Commissioning</b> .....	<b>26</b>
<b>Operation</b> .....	<b>27</b>
<b>Making nut waffles/patterned waffles</b> .....	<b>27</b>
Making waffles .....	28
<b>Cleaning</b> .....	<b>29</b>
<b>Storage</b> .....	<b>29</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>30</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>30</b>
Waffles .....	30
Chocolate waffles .....	31
Basic batter for nut waffles/patterned waffles .....	31
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles .....	32
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles .....	33
<b>Disposal</b> .....	<b>33</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>34</b>
Service .....	35
Importer .....	35

## 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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 278964

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Sommaire

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>38</b>
Droits d'auteur . . . . .	38
Limitation de responsabilité . . . . .	38
Utilisation conforme . . . . .	38
<b>Accessoires fournis</b> . . . . .	<b>39</b>
Recyclage de l'emballage . . . . .	39
<b>Présentation de l'appareil</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Consignes de sécurité</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Echanger les plaques interchangeables</b> . . . . .	<b>43</b>
Insertion des plaques interchangeables . . . . .	43
Retrait des plaques interchangeables . . . . .	44
<b>Première mise en service</b> . . . . .	<b>44</b>
<b>Utilisation</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>Cuisson de gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes</b> . . . . .	<b>45</b>
Cuisson des gaufres . . . . .	46
<b>Nettoyage</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Rangement</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Dépannage</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Recettes</b> . . . . .	<b>48</b>
Gaufres . . . . .	48
Gaufres au chocolat . . . . .	49
Pâte de base pour les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes . . . . .	49
Pâte sucrée pour les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes . . . . .	50
Pâte salée pour les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes . . . . .	51
<b>Mise au rebut</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Garantie de Kompnass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>52</b>
Service après-vente . . . . .	53
Importateur . . . . .	53



## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utiliser l'appareil que comme indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

## Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de gaufres, de gaufrettes creuses, et de motifs en gaufrettes.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. N'utilisez pas l'appareil à des fins professionnelles !

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Gaufrier
- 2 plaques interchangeables «Gaufres»
- 2 plaques interchangeables «Gaufrettes creuses»
- 2 plaques interchangeables «Motifs»
- Mode d'emploi

- 1) Retirez l'appareil, les plaques interchangeables et le mode d'emploi du carton.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

### REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

## Présentation de l'appareil

Figure A :

- ❶ Dispositifs d'arrêt
- ❷ Serpentin de chauffage
- ❸ Fixations inférieures
- ❹ Serpentin de chauffage
- ❺ Dispositifs d'arrêt
- ❻ Fixations arrière

Figure B (Motifs en gaufrettes) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergot avant

Figure C (Gaufres) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergot avant


Figure D (Gaufrettes creuses) :

- ❷ Ergots supérieurs
- ❸ Ergots inférieurs et arrière
- ❹ Ergot avant

Figure E :

- ❿ Verrouillage du couvercle
- ⓫ Témoin de contrôle «Power»
- ⓬ Témoin de contrôle «Prêt à l'opération»
- ⓭ Enroulement du câble

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	750 W
	Le revêtement des plaques interchangeable convient aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Faites immédiatement remplacer un câble secteur ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil.  
Ne nettoyez pas l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'opérez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit ni endommagé, ni coincé.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur, pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

## **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- ▶ Les pièces de l'appareil peuvent chauffer en cours d'utilisation. Ne saisissez que les poignées.
- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir dans son intégralité avant de le nettoyer, d'échanger les plaques interchangeables ou de les ranger.
- ▶ Sortir les gaufres/gaufrettes cuites avec précaution. L'appareil ainsi que les gaufres/gaufrettes sont très chauds.
- ▶ Opérez l'appareil uniquement sur une surface de dépôt stable, antidérapante et plane.
- ▶ Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.



Attention ! Surface brûlante !

## **ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ Il est absolument interdit d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil aussi longtemps qu'il est en opération.
- ▶ Toujours opérer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil sans surveillance.

## **ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Retirez tous les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- ▶ N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

## Echanger les plaques interchangeables

Vous pouvez choisir entre 3 plaques interchangeables :

- Plaques interchangeables «Gaufrettes creuses» : pour préparer des moitiés de gaufrettes creuses à fourrer et à assembler.
- Plaques interchangeables «Gaufres» : pour la cuisson de gaufres.
- Plaques interchangeables «Motifs en gaufrettes» : pour préparer des moitiés de motifs en gaufrettes creuses à fourrer et à assembler.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de remplacer les plaques interchangeables.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

### **REMARQUE**

- ▶ Pour les plaques interchangeables "Gaufrettes creuses" et "Motifs en gaufrettes", veillez toujours à placer la plaque interchangeable supérieure respective dans la partie supérieure de l'appareil, et la plaque interchangeable inférieure respective dans la partie inférieure de l'appareil. Aidez-vous des figures illustrées sur la page de rabat.

## Insertion des plaques interchangeables

- 1) Ouvrez l'appareil en desserrant le verrouillage du couvercle **10** et en ouvrant le couvercle.
- 2) Plaque interchangeable supérieure : faites d'abord glisser les ergots inférieurs **3** dans les fixations inférieures **3**.
- 3) Appuyez à présent les ergots supérieurs **7** dans les dispositifs d'arrêt **1**, afin que les ergots **7** sautent sous les dispositifs d'arrêt **1** et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 4) Plaque interchangeable inférieure : faites d'abord glisser les ergots arrière **8** dans les fixations arrière **6**.
- 5) Appuyez à présent les ergots avant **9** dans les dispositifs d'arrêt **5**, afin que les ergots **9** sautent sous les dispositifs d'arrêt **5** et que la plaque interchangeable soit fermement assise.
- 6) Appuyez une fois avec force sur la plaque interchangeable inférieure, pour garantir qu'elle a été insérée en toute sécurité.

## Retrait des plaques interchangeables

- 1) Plaque interchangeable supérieure : faites glisser les dispositifs d'arrêt **1** vers le haut et faites basculer en même temps le plaque interchangeable vers l'avant, afin que vous puissiez la sortir des fixations inférieures **3**.
- 2) Plaque interchangeable inférieure : tirez les dispositifs d'arrêt **5** vers l'avant afin que vous puissiez les sortir des fixations arrière **6**.

## Première mise en service

Exécutez la procédure suivante avec chacune des trois paires de plaques interchangeables.

- Frottez une fois le revêtement anti-adhésif des plaques interchangeables avec de l'huile de cuisine adaptée.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques interchangeables ! Risque de brûlure !

- Insérez une paire de plaques interchangeables dans l'appareil.
- Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur.
- Fermez l'appareil et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle **10**.
- Faites chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

### **REMARQUE**

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager (voire même un peu de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.
- Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques interchangeables et l'appareil, comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## Utilisation

### Cuisson de gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufrettes creuses» ou «Motifs en gaufrettes» et insérez-les. Veillez à monter la plaque interchangeable supérieure dans la moitié supérieure de l'appareil et la plaque interchangeable inférieure dans la moitié inférieure.

#### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.
- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.
  - 3) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle orange «Power» ⑪ s'allume.
  - 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» ⑫ s'allume.
  - 5) Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et placez env. 1/2 c.à café de pâte (recettes pour les gaufrettes creuses et motifs en gaufrettes, voir le chapitre «Recettes») dans chaque forme/motif des plaques interchangeables inférieures.

#### REMARQUE

- ▶ Pour les motifs en gaufrettes, veillez à répartir la pâte sur toutes les parties du motif. Sinon il peut arriver que des parties du motif ne soient pas remplies.
- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle ⑩.

#### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez toutes les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- 7) Les gaufres creuses/motifs en gaufrettes sont prêtes au bout de 3 à 4 minutes. Desserrez le verrouillage du couvercle ⑩, ouvrez le couvercle et retirez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes.
  - 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
  - 9) Laissez refroidir un peu les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes et découpez le surplus de pâte sur le bord des gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes à l'aide d'un couteau (ébavurer).



- 10) Fourrez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes avec le fourrage souhaité. Étalez également un peu de fourrage sur le bord des gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes et placez l'autre moitié par-dessus de manière à ce que les deux moitiés collent ensemble et forment une forme creuse.

## Cuisson des gaufres

- 1) Sélectionnez les plaques interchangeables «Gaufres» et insérez-les.

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais deux plaques interchangeables différentes en même temps.

- 2) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle orange «Power» 11 s'allume.
- 4) Dès que l'appareil a chauffé, le témoin de contrôle vert «Prêt à l'emploi» 12 s'allume.
- 5) Ouvrez le couvercle et mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte à gaufre au centre de chacune des deux surfaces de cuisson de gaufre de la plaque interchangeable inférieure.
- 6) Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le verrouillage du couvercle 10.

### ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Retirez les gaufres uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou d'un autre objet adapté, non métallique, pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.

- 7) Après env. 3 - 4 minutes, les gaufres sont prêtes. Selon la pâte à gaufre utilisée et les préférences personnelles, cette durée peut varier. Desserrez le verrouillage du couvercle 10, ouvrez le couvercle et retirez les gaufres.
- 8) Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres gaufres, retirez la fiche secteur de la prise secteur.

## Nettoyage

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- ▶ Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant le nettoyage. Risque de brûlure !

### **ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre les plaques amovibles ou l'appareil dans le lave-vaisselle

### **REMARQUE**

- ▶ N'attendez pas trop longtemps avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit suffisamment refroidi pour pouvoir le saisir sans risque de brûlure. Il est ainsi plus facile de retirer les restes d'aliments.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon sec ou légèrement humidifié.
- Retirez les plaques interchangeable et nettoyez-les à l'eau chaude et ajoutez un peu de produit vaisselle.
- Si de la graisse venait à glisser sous les plaques interchangeable dans l'espace où se trouvent les serpentins de chauffage **2** **4**, veuillez procéder comme suit :
  - Retirez la graisse ou d'autres liquides avec un peu d'essuie-tout.
  - Retirez les résidus cuits à l'aide d'une spatule en bois ou une petite baguette en bois.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

## Rangement

- Enroulez le câble autour de l'enroulement du câble **13**.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre «Nettoyage».

## Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
Les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres deviennent trop foncés.	Les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres sont restés trop longtemps dans l'appareil.	Retirez les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes/gaufres plus tôt.

## Recettes

### Gaufres

#### Ingrédients :

- ◆ 250 g de margarine ou de beurre
- ◆ env. 200 g de sucre
- ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs
- ◆ 500 g de farine
- ◆ 2 c. à café de levure chimique
- ◆ 350 - 400 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et le sucre vanillé et mélangez-le tout.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez la levure chimique.
- 5) En remuant constamment, incorporez progressivement et tour à tour le lait et la farine.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Gaufres au chocolat

### Ingrédients :

- ◆ 150 g de beurre mou
- ◆ 3 œufs
- ◆ 150 g de sucre
- ◆ 100 g de chocolat blanc râpé
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 1 c. à café de cannelle
- ◆ 50 ml de lait

- 1) Battez les œufs en mousse.
- 2) Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez.
- 3) Ajoutez le beurre fondu ou la margarine.
- 4) Incorporez progressivement tour à tour le lait et la farine.
- 5) Pour finir, incorporez le chocolat râpé.
- 6) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixeur à main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

## Pâte de base pour les gaufrettes creuses / motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 100 g de beurre mou
- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 ml de lait
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique

- 1) Mélangez le beurre, le sucre et les œufs.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Ajoutez ensuite le lait.
- 4) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes avec différents ingrédients :  
Par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pomme, du caramel, de la crème, ou pour des fourrages plus consistants, avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.
- ▶ Vous pouvez également enrober les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

## Pâte sucrée pour les gaufrettes creuses/ motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 500 g de farine
- ◆ 200 g de sucre
- ◆ 200 g de beurre ou de margarine
- ◆ 200 g de crème aigre
- ◆ 3 œufs
- ◆ 1 c. à café de levure chimique
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé

- 1) Séparez les blancs des jaunes des deux œufs. Le jaune ne sera pas utilisé.
- 2) Mélangez le beurre/la margarine, le sucre, le sucre vanillé, les 2 blancs d'œufs et l'œuf entier (jaune et blanc).
- 3) Incorporez la crème aigre.
- 4) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 5) Mélangez le tout à haute puissance avec le batteur.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes sucrées avec différents ingrédients :  
par exemple avec de la marmelade, du glaçage au sucre, de la crème pralinée, du pudding, du yaourt, de la compote de pommes, du caramel ou de la crème.
- ▶ Vous pouvez également enrober les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes dans un glaçage au chocolat ou au sucre, ou bien les saupoudrer de sucre glace.

## Pâte salée pour les gaufrettes creuses/ motifs en gaufrettes

### Ingrédients :

- ◆ 200 g de farine
- ◆ 125 g de margarine
- ◆ 1 œuf
- ◆ ¼ c. à café de levure chimique
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 1 pincée de sel

- 1) Mélangez la margarine, le sucre, l'œuf et le sel.
- 2) Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez au mélange.
- 3) Mélangez le tout à haute puissance avec le mixer à main.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez fourrer les gaufrettes creuses/motifs en gaufrettes salées avec différents ingrédients :  
par exemple avec du fromage frais, du fromage blanc aux herbes, de l'aïoli, du tzatziki, du gouda fondu etc.

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 278964

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>56</b>
Auteursrecht .....	56
Beperking van aansprakelijkheid .....	56
Gebruik in overeenstemming met bestemming .....	56
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>57</b>
De verpakking afvoeren .....	57
<b>Productbeschrijving</b> .....	<b>58</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>58</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>59</b>
<b>De wisselplaten omwisselen</b> .....	<b>61</b>
De wisselplaten plaatsen .....	61
De wisselplaten uitnemen .....	62
<b>Eerste ingebruikname</b> .....	<b>62</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>63</b>
<b>Wafelnoten/figuurwafels bakken</b> .....	<b>63</b>
Wafels bakken .....	64
<b>Reinigen</b> .....	<b>65</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>65</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>66</b>
<b>Recepten</b> .....	<b>66</b>
Wafels .....	66
Chocoladewafels .....	67
Basisbeslag voor wafelnoten/figuurwafels .....	67
Zoet beslag voor wafelnoten/figuurwafels .....	68
Hartig beslag voor wafelnoten/figuurwafels .....	69
<b>Afvoeren</b> .....	<b>69</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>70</b>
Service .....	72
Importeur .....	72

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgeoefende reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of het gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van wafels, wafelnoten en figuurwafels.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Wafelijzer
- 2 wisselplaten "Wafels"
- 2 wisselplaten "Wafelnoten"
- 2 wisselplaten "Figuren"
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat, de wisselplaten en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

### OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het product tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

### OPMERKING

- ▶ Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Productbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Vergrendelingen
- ❷ Verwarmings slang
- ❸ Houders onder
- ❹ Verwarmings slang
- ❺ Vergrendelingen
- ❻ Houders achter

Afbeelding B (figuurwafels):

- ❼ Klemmen boven
- ❽ Klemmen onder en achter
- ❾ Klemmen voor

Afbeelding C (wafels):

- ❼ Klemmen boven
- ❽ Klemmen onder en achter
- ❾ Klemmen voor


Afbeelding D (nafelnoten):

- ❼ Klemmen boven
- ❽ Klemmen onder en achter
- ❾ Klemmen voor

Afbeelding E:

- ❿ Dekselvergrendeling
- ⓫ Indicatielampje "Power"
- ⓬ Indicatielampje "Gebruiksklaar"
- ⓭ Kabelspoel

## Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Vermogen	750 W
	De coating van de wisselplaten is geschikt voor levensmiddelen.

## Veiligheidsvoorschriften

### **WAARSCHUWING!** **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ De onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Pak daarom alleen de greep vast.
- ▶ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt of de wisselplaten omwisselt.
- ▶ Wees voorzichtig bij het uitnemen van de bereide etenswaren. Het apparaat en de etenswaren zijn zeer heet.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, antislip-ondergrond die waterpas is.
- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.



Let op! Heet oppervlak!

## **LET OP - BRANDGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ Dek het apparaat niet af zolang het in bedrijf is.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

## **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Verwijder de etenswaren alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het wafelijzer niet te beschadigen.
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

## De wisselplaten omwisselen

U kunt uit 3 verschillende wisselplaten kiezen.

- Wisselplaten “Wafelnoten”: voor het bereiden van holle wafelnoothelften, die men vervolgens kan vullen en samenvoegen.
- Wisselplaten “Wafels”: voor het bakken van wafels.
- Wisselplaten “Figuurwafels”: voor het bereiden van holle figuurwafelhelften, die men vervolgens kan vullen en samenvoegen.

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de wisselplaten omwisselt.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

### **OPMERKING**

- ▶ Let er bij de wisselplaten “Wafelnoten” en “Figuurwafels” altijd op dat de bovenste wisselplaat in het bovenste deel van het apparaat wordt geplaatst en de onderste wisselplaat in het onderste deel van het apparaat. Raadpleeg de afbeeldingen op de uitvouwpagina.

## De wisselplaten plaatsen

- 1) Open het apparaat door de dekselvergrendeling **10** los te maken en het deksel omhoog te klappen.
- 2) Bovenste wisselplaat: Schuif eerst de onderste klemmen **8** in de onderste houders **3**.
- 3) Druk nu de bovenste klemmen **7** op de vergrendelingen **1**, zodat de klemmen **7** onder de vergrendelingen **1** springen en de wisselplaat vastzit.
- 4) Onderste wisselplaat: Schuif eerst de achterste klemmen **8** in de achterste houders **6**.
- 5) Druk nu de voorste klemmen **9** op de vergrendelingen **5**, zodat de klemmen **9** onder de vergrendelingen **5** springen en de wisselplaat vastzit.
- 6) Druk één keer krachtig op het midden van de onderste wisselplaat om te controleren of deze goed vastzit.



## De wisselplaten uitnemen

- 1) Bovenste wisselplaat: Schuif de vergrendelingen ❶ omhoog en kantel tegelijkertijd de wisselplaat naar voren, zodat u deze uit te onderste houders ❸ kunt nemen.
- 2) Onderste wisselplaat: Trek de vergrendelingen ❺ naar voren en til de wisselplaat op, zodat u deze uit de achterste houders ❻ kunt trekken.

## Eerste ingebruikname

Voer de volgende procedure uit met elk van de 3 stellen wisselplaten.

- Wrijf eenmalig de antiaanbaklaag van de wisselplaten in met voor consumptie geschikte olie.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u de wisselplaten omwisselt!  
Verbrandingsgevaar!

- Plaats één stel wisselplaten in het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de dekselvergrendeling ❿.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten heet worden.

### **OPMERKING**

- ▶ Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geur (mogelijk ook van lichte rookontwikkeling). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig de wisselplaten en het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## Bedienen

### Wafelnoten/figuurwafels bakken

- 1) Kies de wisselplaten "Wafelnoten" of "Figuurwafels" en bevestig deze. Let daarbij op dat u de bovenste wisselplaat in de bovenste helft van het apparaat bevestigt en de onderste wisselplaat in de onderste helft.

#### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.

- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het oranje indicatielampje "Power" 11 brandt.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 12 branden.
- 5) Maak de dekselvergrendeling los 10, open het deksel en doe ca. 1/2 tl beslag (recepten voor wafelnoten en figuurwafels vindt u in het hoofdstuk "Recepten") in elk van de vormen/figuren van de onderste wisselplaten.

#### OPMERKING

- ▶ Let er bij de figuurwafels op dat u het beslag over alle delen van de figuur verdeelt. Anders bestaat de kans dat delen van de figuur niet worden gevuld.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

#### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwijder de wafelnoten/figuurwafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.
- 7) Na ca. 3 - 4 minuten zijn de wafelnoten/figuurwafels klaar. Maak de dekselvergrendeling 10 los, open het deksel en neem de wafelnoten/figuurwafels uit.
  - 8) Wanneer u geen andere wafelnoten/figuurwafels meer wilt bereiden, haalt u de stekker uit het stopcontact.
  - 9) Laat de wafelnoten/figuurwafels iets afkoelen en snijd overtollig deeg van de rand van de wafelnoten/figuurwafels met een mes (afwerking).

- 10) Vul de wafelnoten/figuurwafels met de gewenste vulling. Verdeel ook een beetje van de vulling over de rand van de wafelnoten/figuurwafels en leg de bijbehorende andere helft erop, zodat de beide helften aan elkaar blijven kleven en er een holle figuur ontstaat.

## Wafels bakken

- 1) Kies de wisselplaten "Wafels" en bevestig deze.

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik nooit twee verschillende wisselplaten tegelijk.


- 2) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het oranje indicatielampje "Power" 11 brandt.
- 4) Zodra het apparaat heet genoeg is, gaat het groene indicatielampje "Gebruiksklaar" 12 branden.
- 5) Open het deksel en doe ongeveer 2 - 3 grote el wafelbeslag midden in elk van beide wafelbakvlakken van de onderste wisselplaat.
- 6) Sluit het deksel en vergrendel het met de dekselvergrendeling 10.

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Verwijder de wafels alleen met een spatel van kunststof of hout of met een ander geschikt, niet-metalen voorwerp, om de antiaanbaklaag van het apparaat niet te beschadigen.
- 7) Na ca. 5 minuten zijn de wafels klaar. Deze tijd kan variëren al naar gelang het gebruikte wafelbeslag en uw persoonlijke smaak. Maak de dekselvergrendeling 10 los, open het deksel en neem de wafels uit.
  - 8) Wanneer u geen andere wafels meer wilt bakken, haalt u de stekker uit het stopcontact.

## Reinigen

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders is er sprake van levensgevaar door een elektrische schok.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Reinig de wisselplaten of het apparaat niet in de afwasmachine!

### **OPMERKING**

- ▶ Wacht niet te lang met reinigen. Wacht tot het apparaat zover is afgekoeld dat u het zonder verbrandingsgevaar kunt vastpakken. Dan laten resten van levensmiddelen zich beter verwijderen.
- Reinig de behuizing met een droge of licht bevochtigde doek.
- Neem de wisselplaten af en reinig de wisselplaten in warm water waaraan u wat afwasmiddel toevoegt.
- Mochten er onder de wisselplaten in de ruimte waarin zich de verwarmings-slangen **2** **4** bevinden, vet of etenswaren zijn terechtgekomen, ga dan als volgt te werk:
  - Dep vet of andere vloeistoffen op met een stuk keukenpapier.
  - Verwijder vastgekoekte stukjes met een houten spatel of een houten spiesje.
- Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

## Opbergen

- Rol het snoer om de kabelspoel **1b**.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

## Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De wafelnoten/figuurwafels/wafels worden te donker.	De wafelnoten/figuurwafels/wafels hebben te lang in het apparaat gezeten.	Neem de wafelnoten/figuurwafels/wafels eerder uit het apparaat.

## Recepten

### Wafels

#### Ingrediënten:

- ◆ 250 g margarine of boter
- ◆ ca. 200 g suiker
- ◆ 2 pakjes vanillesuiker
- ◆ 5 eieren
- ◆ 500 g meel
- ◆ 2 tl bakpoeder
- ◆ 350 - 400 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Roer het bakpoeder erdoor.
- 5) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

## Chocoladewafels

### Ingrediënten:

- ◆ 150 g zachte boter
- ◆ 3 eieren
- ◆ 150 g suiker
- ◆ 100 g geraspte witte chocolade
- ◆ 250 g meel
- ◆ 1 tl kaneel
- ◆ 50 ml melk

- 1) Klop de eieren schuimig.
- 2) Voeg de suiker en de kaneel toe en roer alles door elkaar.
- 3) Voeg de zachte boter of margarine toe.
- 4) Voeg onder voortdurend roeren de melk en het meel afwisselend beetje bij beetje toe.
- 5) Voeg als laatste de geraspte chocolade toe.
- 6) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand tot er een glad beslag ontstaat.

## Basisbeslag voor wafelnoten/figuurwafels

### Ingrediënten:

- ◆ 400 g meel
- ◆ 100 g suiker
- ◆ 100 g zachte boter
- ◆ 2 eieren
- ◆ 100 ml melk
- ◆ ¼ tl bakpoeder

- 1) Meng de boter, de suiker en de eieren.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Voeg de melk toe.
- 4) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

## OPMERKING

- ▶ De wafelnoten/figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten:  
Bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noga-noten crème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel, room of, voor hartige vullingen, verse kaas, kruidenkward, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.
- ▶ U kunt de wafelnoten/figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

## Zoet beslag voor wafelnoten/figuurwafels

### Ingrediënten:

- ◆ 500 g meel
- ◆ 200 g suiker
- ◆ 200 g boter of margarine
- ◆ 200 g zure room
- ◆ 3 eieren
- ◆ 1 tl bakpoeder
- ◆ 1 pakjes vanillesuiker

- 1) Scheid het eigeel en eiwit van twee eieren. Het eigeel is niet nodig.
- 2) Meng de boter/margarine, de suiker, de vanillesuiker, de 2 eiwitten en het hele ei (eigeel en eiwit).
- 3) Roer de zure room erdoor.
- 4) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 5) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

## OPMERKING

- ▶ De zoete wafelnoten/figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten:  
Bijvoorbeeld met jam, suikerglazuur, noten-nogacrème, pudding, yoghurt, appelmoes, karamel of room.
- ▶ U kunt de wafelnoten/figuurwafels ook overgieten met chocoladeglazuur of suikerglazuur of er poedersuiker overheen strooien.

## Hartig beslag voor wafelnoten/figuurwafels

### Ingrediënten:

- ◆ 200 g meel
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 ei
- ◆ ¼ tl bakpoeder
- ◆ 1 snufje suiker
- ◆ 1 mespunt zout

- 1) Meng de margarine, de suiker, het ei en het zout.
- 2) Meng het meel en het bakpoeder en voeg het toe.
- 3) Meng alles met de handmixer op de hoogste stand.

### OPMERKING

- ▶ De hartige wafelnoten/figuurwafels kunt u vullen met de meest uiteenlopende ingrediënten:  
Bijvoorbeeld met verse kaas, kruidenkark, aioli, tzatziki, gesmolten Goudse kaas, enz.

## Afvoeren



**Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil.  
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.  
(Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeenteraad. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.nl](mailto:kompennass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 278964

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>74</b>
Autorské právo .....	74
Omezení ručení .....	74
Použití dle předpisů .....	74
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>75</b>
Likvidace obalu .....	75
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>76</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>76</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>77</b>
<b>Výměna vyměnitelných plotničků</b> .....	<b>79</b>
Nasazení vyměnitelných plotničků .....	79
Vyjmutí vyměnitelných plotničků .....	80
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>80</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>81</b>
<b>Pečení vaflových ořechů/ vaflí s motivem</b> .....	<b>81</b>
Pečení vaflí .....	82
<b>Čištění</b> .....	<b>83</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>83</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>84</b>
<b>Recepty</b> .....	<b>84</b>
Vafle .....	84
Čokoládové vafle .....	85
Základní těsto pro vaflové ořechy/vafle s motivem .....	85
Sladké těsto na vaflové ořechy/vafle s motivem .....	86
Slané těsto na vaflové ořechy/vafle s motivem .....	87
<b>Likvidace</b> .....	<b>87</b>
<b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>88</b>
Servis .....	89
Dovozce .....	89

## Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Vášim nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i jenom částečně, a reprodukce ilustrací i ve změněném stavu, je dovolené pouze za výslovného písemného souhlasu výrobce.

## Omezení ručení

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro instalaci a připojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly provedené s přihlédnutím na naše dosavadní zkušenosti a poznatky podle nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze odvodit žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody, vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě použití ne dle předpisů, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

## Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně pro pečení vafli, vaflových ořechů a vafli s motivem.

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Vaflovač
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle“
- 2 vyměnitelné plotničky „vaflové ořechy“
- 2 vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte přístroj, vyměnitelné plotničky a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní Hotline (viz kapitolu **Servis**).

## Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

## Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 aretace
- 2 topné těleso
- 3 spodní přídržení
- 4 topné těleso
- 5 aretace
- 6 zadní přídržení

Obrázek B (vafle s motivem):

- 7 horní západky
- 8 spodní a zadní západky
- 9 přední západky

Obrázek C (vaflové plotničky):

- 7 horní západky
- 8 spodní a zadní západky
- 9 přední západky


Obrázek D (vaflové ořechy):

- 7 horní západky
- 8 spodní a zadní západky
- 9 přední západky

Obrázek E:

- 10 zablokování víka
- 11 kontrolní světlo "Power"
- 12 kontrolní světlo "připraveno k provozu"
- 13 navíjení kabelu

## Technická data


Napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Příkon	750 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.

▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

 Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!  
V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části spotřebiče nedostala voda. Spotřebič nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.

▶ Ujistěte se, zda přístroj nemůže nikdy přijít do styku s vodou. Nepoužívejte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo nádob, které obsahují kapaliny.

▶ Dbejte na to, aby přírodní kabel během provozu nikdy nenavlhnul. Veďte jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.

▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.

▶ Kryt přístroje nikdy neotevírejte.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

▶ Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily rizika, vyplývající z používání přístroje.

▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.



## **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.  
Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- ▶ Před čištěním přístroje, výměnou vyměnitelných plotniček nebo před uložením přístroje jej nechte úplně ochladit.
- ▶ Buďte opatrní při vyjímání hotových pokrmů. Přístroj i pokrmy jsou velmi horké.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní a rovné ploše, která není kluzká.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.



Pozor! Horký povrch!

## **POZOR - NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- ▶ Přístroj nesmí být nikdy použit v blízkosti hořlavých materiálů
- ▶ Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte.
- ▶ Provozujte přístroj pouze na tepelně odolném podkladu.
- ▶ Přístroj nikdy neuvádějte do provozu bez dozoru.

## **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Hotové pokrmy vyjímejte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho sendvičovače.
- ▶ K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

## Výměna vyměnitelných plotničiek

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotničiek:

- Vyměnitelné plotničky „vaflové ořechy“: Pro přípravu dutých polovin vaflových ořechů, které pak můžete naplnit a spojit.
- Vyměnitelné plotničky „vafle“: K pečení vaflí.
- Vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“: Pro přípravu dutých polovin vaflí s motivem, které pak můžete naplnit a spojit.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do výměny vyměnitelných plotničiek.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před vyjmutím vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ U vyměnitelných plotničiek „vaflové ořechy“ a „vafle s motivem“ dbejte vždy na to, aby příslušná horní vyměnitelná plotnička byla vždy nainstalovaná do horní části přístroje a příslušná spodní vyměnitelná plotnička ve spodní části přístroje. Orientujte se podle obrázků na vyklápěcí straně.

## Nasazení vyměnitelných plotničiek

- 1) Přístroj otevřete uvolněním zablokování víka **10** a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky **8** zasuňte nejdříve do spodního přídržení **3**.
- 3) Nyní zatlačte horní západky **7** na aretace **1** tak, aby západky **7** zaskočily pod aretace **1** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelné plotničky: Zadní západky **8** zasuňte nejdříve do zadního přídržení **6**.
- 5) Nyní zatlačte přední západky **9** na aretace **5** tak, aby západky **9** zaskočily pod aretace **5** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 6) Ke zjištění, zda je plotnička bezpečně a správně vsazená, tlačte jednou silně na střed spodní vyměnitelné plotničky.

## Vyjmutí vyměnitelných plotničiek

- 1) Horní vyměnitelná plotnička: Aretace ❶ vysuňte směrem nahoru a současně vyklopte vyměnitelnou plotničku dopředu tak, abyste ji mohli vysunout ze spodního přidržení ❷.
- 2) Spodní vyměnitelné plotničky: Aretace ❸ vytáhněte dopředu a vyměnitelnou plotničku nadzvedněte tak, abyste tuto mohli vytáhnout ze zadního přidržení ❹.

## První uvedení do provozu

Následující postup proveďte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničiek.

- Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničiek k vaření potřete vhodným olejem.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před výměnou vyměnitelné plotničky nechte přístroj vychladnout! Nebezpečí popálení!

- Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničiek.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka ❿.
- Přístroj nechte 10 minut rozehtát.

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Při prvním použití může dojít ke vzniku lehkého zápachu (možný nepatrný únik kouře). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete například okno.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

Nyní je přístroj připravený k provozu.

## Obsluha

### Pečení vaflových ořechů/ vaflí s motivem

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vaflové ořechy“ nebo „vafle s motivem“ a tuto nasadte. Dbejte při tom na to, aby horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná v horní polovině přístroje a spodní vyměnitelná plotnička ve spodní polovině přístroje.

#### **POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **10**.
- 3) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Svítí oranžová kontrolka „Power“ **11**.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, rozsvítí se zelená kontrolka „připraveno k provozu“ **12**.
- 5) Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a dejte cca 1/2 čajové lžičky těsta (recepty pro vaflové ořechy a vafle s motivem viz kapitola „Recepty“) do každé z forem/do každého motivu spodních vyměnitelných plotniček.

#### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ U vaflí s motivem dbejte na to, aby bylo těsto na všech částech motivu. V opačném případě se může stát, že některé části motivu se nevyplní.

- 6) Zavřete víko a zajistěte jej zablokováním víka **10**.

#### **POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Vaflové ořechy/vafle s motivem vyjímajte pouze lžící z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho přístroje.

- 7) Po cca 5 minutách jsou vaflové ořechy/vafle s motivem hotové. Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a vyjměte vaflové ořechy/vafle s motivem.
- 8) Pokud již nechcete připravovat další vaflové ořechy/vafle s motivem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- 9) Nechte vaflové ořechy/vafle s motivem trochu vychladnout a odřežte nožem přebytek těsta z okraje vaflových ořechů/vaflí s motivem (odstranění ořepů).
- 10) Naplňte vaflové ořechy/vafle s motivem požadovanou náplní. Dejte trochu náplně také na okraj vaflových ořechů/vaflí s motivem a položte na ně odpovídající druhou polovinu tak, aby se obě poloviny slepily a vznikla figurka s dutým vnitřkem.

## Pečení vaflí

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle“ a tuto nasadíte.

### POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zajistěte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Svítí oranžová kontrolka „Power“ 11.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, rozsvítí se zelená kontrolka „připraveno k provozu“ 12.
- 5) Otevřete víko a na obě pečící plochy na vafle spodní vyměnitelné plotničky dejte do středu cca 2 - 3 velké polévkové lžíce vaflového těsta.
- 6) Zavřete víko a zajistěte jej zablokováním víka 10.

### POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Vafle vyjímajte pouze špachtlí z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, aby jste nezničili nepřilnavý povrch Vašeho přístroje.

- 7) Po cca 3 - 4 minutách jsou vafle hotové. Tento časový údaj se může lišit podle použitého vaflového těsta a osobní chuti. Uvolněte zablokování víka 10 otevřete víko a vyjměte vafle.
- 8) Pokud již nechcete péct další vafle, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Čištění

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponožujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj dostatečně zchladit. Nebezpečí popálení!

### **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- ▶ Neumývejte výměnné desky nebo přístroj v žádném případě v myčce!

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ S čištěním nečekejte příliš dlouho. Počkejte, až přístroj vychladne natolik, že se jej můžete dotknout i bez nebezpečí popálení. Poté se dají zbytky potravin lépe odstranit.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte a vymyjte je v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Pokud se vnikly tuk nebo potraviny pod vyměnitelné plotničky do prostoru, ve kterém se nachází topná tělesa **2** **4**, postupujte následujícím způsobem:
  - Tuk nebo jiné kapaliny vytřete kusem kuchyňské papírové utěrky.
  - Připečené zbytky potravin odstraňte dřevěnou špachtlí nebo malou dřevěnou špejli.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vyřete do sucha.

## Uložení

- Síťový kabel navíjete kolem navíjení kabelu **18** pod dnem přístroje.
- Uchovávejte přístroj na suchém místě.
- Přístroj vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole "Čištění".

## Odstranění závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte zástrčku do sítě.
	Přístroj je vadný.	Obratě se na zákaznický servis.
Vaflové ořechy/vafle s motivem jsou příliš tmavé.	Vaflové ořechy/vafle s motivem/vafle byly příliš dlouho v přístroji.	Vaflové ořechy /vafle s motivem/vafle vyjměte z přístroje dříve.

## Recepty

### Vafle

#### Suroviny:

- ◆ 250 g margarínu nebo másla
- ◆ cca 200 g cukru
- ◆ 2 balíčky vanilkového cukru
- ◆ 5 vejce
- ◆ 500 g mouky
- ◆ 2 ČL prášku do pečiva
- ◆ 350 - 400 ml mléka

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a vanilkový cukr a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Přimíchejte prášek do pečiva.
- 5) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

## Čokoládové vafle

### Suroviny:

- ◆ 150 g měkkého másla
- ◆ 3 vejce
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g nastrouhané bílé čokolády
- ◆ 250 g mouky
- ◆ 1 ČL skořice
- ◆ 50 ml mléka

- 1) Vyšlehejte vejce.
- 2) Přidejte cukr a skořici a vše dobře promíchejte.
- 3) Přimíchejte rozpuštěné máslo nebo margarín.
- 4) Za stálého míchání střídavě a postupně přidávejte mléko a mouku.
- 5) Nakonec přidejte strouhanou čokoládu.
- 6) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň, dokud nevznikne hladké těsto.

## Základní těsto pro vaflové ořechy/vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 400 g mouky
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g měkkého másla
- ◆ 2 vejce
- ◆ 100 ml mléka
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva

- 1) Smíchejte máslo, cukr a vejce.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Potom přilijte mléko.
- 4) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.



## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vaflové ořechy/vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem, šlehačkou nebo pro chutné pikantní náplně smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, caciky, taveným sýrem Gouda, atd.
- ▶ Vaflové ořechy/vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

## Sladké těsto na vaflové ořechy/vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 500 g mouky
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g másla nebo margarínu
- ◆ 200 g zakysané smetany
- ◆ 3 vejce
- ◆ 1 ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 balíčky vanilkového cukru

- 1) Z dvou vajec oddělte žloutky od bílku. Žloutek není potřebný.
- 2) Smíchejte máslo/margarín, cukr, vanilkový cukr, 2 bílky a celé vejce (žloutek a bílek).
- 3) Přimíchejte zakysanou smetanu.
- 4) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 5) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Sladké vaflové ořechy/vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například marmeládou, cukrovou náplní, ořechovo-nugátovým krémem, pudinkem, jogurtem, jablečným pyré, karamellem nebo šlehačkou.
- ▶ Vaflové ořechy/vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

## Slané těsto na vaflové ořechy/vafle s motivem

### Suroviny:

- ◆ 200 g mouky
- ◆ 125 g margarínu
- ◆ 1 vejce
- ◆ ¼ ČL prášku do pečiva
- ◆ 1 špetka cukru
- ◆ 1 špetka soli na špičku nože

- 1) Smíchejte margarín, cukr, vejce a sůl.
- 2) Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte to k tomu.
- 3) Vše dobře promíchejte ručním mixérem, nastaveným na nejvyšší stupeň.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Slané vaflové ořechy/vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami: Například smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, caciky, taveným sýrem Gouda atd..

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.**

**Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě nebo jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 278964

## Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>92</b>
Derechos de autor .....	92
Aviso legal .....	92
Finalidad de uso .....	92
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>93</b>
Evacuación del embalaje .....	93
<b>Descripción de aparatos</b> .....	<b>94</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>94</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>95</b>
<b>Sustitución de las placas de intercambio</b> .....	<b>97</b>
Inserción de las placas de intercambio .....	97
Extracción de las placas de intercambio .....	98
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>98</b>
<b>Manejo</b> .....	<b>99</b>
<b>Preparación de gofres con forma de nuez/con motivos</b> .....	<b>99</b>
Preparación de gofres .....	100
<b>Limpieza</b> .....	<b>101</b>
<b>Almacenaje</b> .....	<b>101</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>102</b>
<b>Recetas</b> .....	<b>102</b>
Gofres .....	102
Gofres de chocolate .....	103
Masa básica para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	103
Masa dulce para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	104
Masa salada para los gofres con forma de nuez/con motivos .....	105
<b>Evacuación</b> .....	<b>105</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>106</b>
Asistencia técnica .....	107
Importador .....	107

## Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha optado por adquirir un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

La reproducción, o cualquier tipo de reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, únicamente estarán permitidas con el consentimiento escrito del fabricante.

## Aviso legal

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, para la conexión y manejo, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

## Finalidad de uso

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación de gofres, gofres con forma de nuez y gofres con motivos.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado.

¡No utilice el aparato para fines comerciales!

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Gofrera
- 2 placas de intercambio "Gofres"
- 2 placas de intercambio "Gofres con forma de nuez"
- 2 placas de intercambio "Gofres con motivos"
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga el aparato, las placas de intercambio y el manual de instrucciones del cartón.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

### ADVERTENCIA

- ▶ Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

## Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnica de eliminación y por ello es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

### ADVERTENCIA

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.



## Descripción de aparatos

Figura A:

- ❶ Anclajes
- ❷ Serpentín
- ❸ Soportes inferiores
- ❹ Serpentín
- ❺ Anclajes
- ❻ Soportes posteriores

Figura B (Gofres con motivos):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior
- ❹ Saliente de encastre delantero

Figura C (Placas de gofres):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior
- ❹ Saliente de encastre delantero


Figura D (Gofres con forma de nuez):

- ❷ Saliente de encastre superior
- ❸ Salientes de encastre inferior y posterior
- ❹ Saliente de encastre delantero

Figura E:

- ❿ Bloqueo de tapa
- ⓫ Piloto "Power"
- ⓬ Piloto "listo para su uso"
- ⓭ Enrollacables

## Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	750 W
	El revestimiento de las placas de intercambio es apto para los alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ Utilice el aparato únicamente en espacios secos, no al aire libre.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

- ▶ Tenga cuidado de que no entre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo agua corriente.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con el agua. No utilice el aparato cerca del agua o junto a recipientes que contenga líquido.
- ▶ Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- ▶ Para apagar el aparato, extraiga después de cada uso la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- ▶ Los componentes del aparato se calientan durante el funcionamiento del mismo. Por lo tanto, toque sólo las asas.
- ▶ Deje que se enfríe el aparato por completo antes de limpiarlo, reemplace las placas de intercambio antes de limpiarlo o guardarlo.
- ▶ Tenga cuidado al retirar los gofres preparados. Tanto el aparato como los alimentos están muy calientes.
- ▶ Utilice el aparato solamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- ▶ No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

## ¡ATENCIÓN - RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No se debe utilizar el aparato cerca de materiales inflamables.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Utilice el aparato sólo sobre una base termorresistente.
- ▶ No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

## ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Retire los restos de alimentos sólo con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico, para no dañar el recubrimiento antiadherente el aparato.
- ▶ No utilice para la limpieza productos de limpieza agresivos ni objetos puntiagudos.

## Sustitución de las placas de intercambio

Puede elegir entre 3 placas de intercambio diferentes:

- Placas de intercambio "Gofres con forma de nuez": para la preparación de gofres huecos con forma de medias nueces que puedan rellenarse y juntarse.
- Placas de intercambio "Gofres": para la preparación de gofres.
- Placas de intercambio "Gofres con motivos": para la preparación de gofres huecos con motivos que puedan rellenarse y juntarse.

### ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la base de enchufe, antes de limpiar las placas de intercambio.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de reemplazar las placas de intercambio!  
¡Peligro de quemaduras!

### INDICACIÓN

- ▶ Con las placas de intercambio "Gofres con forma de nuez" y "Gofres con motivos", debe instalarse siempre la placa de intercambio superior en la parte superior del aparato y la placa inferior en la inferior. Utilice las ilustraciones de la página desplegable como orientación.

## Inserción de las placas de intercambio

- 1) Para abrir el aparato, suelte el bloqueo de la tapa **10** y levante la tapa.
- 2) Placa de intercambio superior: Deslice primero los salientes de encastre inferiores **8** en los soportes inferiores **3**.
- 3) Presione ahora los salientes de encastre superiores **7** sobre los anclajes **1**, de modo que los salientes de encastre **7** salten debajo de los anclajes **1** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 4) Placa de intercambio inferior: Deslice primero los salientes de encastre posteriores **8** en los soportes posteriores **6**.
- 5) Presione ahora los salientes de encastre delanteros **9** sobre los anclajes **5**, de modo que los salientes de encastre **9** salten debajo de los anclajes **5** y la placa de intercambio asiente firmemente.
- 6) Presione una vez fuertemente en el centro de la placa de intercambio inferior para garantizar que está insertada de modo segura.

## Extracción de las placas de intercambio

- 1) Placa de intercambio superior: Deslice los anclajes ❶ hacia arriba y vuelque simultáneamente la placa de intercambio hacia delante, de modo que puede levantarla de los soportes inferiores ❸.
- 2) Placa de intercambio inferior: Tire de los anclajes ❺ hacia delante y levante la placa de intercambio de modo que la puede extraer de los soportes posteriores ❻.

## Primera puesta en funcionamiento

Realice el mismo procedimiento con cada de las 3 parejas de placas de intercambio.

- Frote una sola vez el revestimiento antiadherente de las placas de intercambio con aceite apto para cocinar.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Deje que se enfríe el aparato antes de cambiar las placas de intercambio!  
¡Peligro de quemaduras!

- Coloque un par de placas de intercambio en el aparato.
- Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
- Cierre el aparato y bloquee el bloqueo de tapa ❷.
- Deje calentar el aparato durante aprox. 10 minutos.

### ADVERTENCIA

- ▶ En el primer uso es posible que se produzca un ligero olor (también puede generarse un poco de humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra, por ejemplo, una ventana.
- Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
- Limpie las placas de intercambio y el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza".

El aparato está ahora listo para funcionar.

## Manejo

### Preparación de gofres con forma de nuez/ con motivos

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Gofres con forma de nuez" o "Gofres con motivos" e insértelas. Para ello, coloque la placa de intercambio superior en la mitad superior del aparato y la placa inferior en la inferior.

#### **¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.

- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa 10.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se enciende el piloto naranja "Power" 11.
- 4) En cuanto se calienta el aparato, se enciende el piloto verde "listo para su uso" 12.
- 5) Suelte el bloqueo de la tapa 10, abra la tapa y vierta aprox. 1/2 cucharadita de masa (consulte la receta para gofres con forma de nuez y gofres con motivos del capítulo "Recetas") en cada molde/motivo de las placas de intercambio inferiores.

#### **INDICACIÓN**

- ▶ Con los gofres con motivos, procure distribuir la masa por todas las partes del motivo. De lo contrario, es posible que las partes del motivo no se llenen adecuadamente.

- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa 10.

#### **¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ Extraiga los gofres con forma de nuez/con motivos exclusivamente con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el recubrimiento antiadherente del aparato.
- 7) Los gofres con forma de nuez/con motivos están listos después de unos 3-4 minutos. Suelte el bloqueo de la tapa 10, abra la tapa y retire los gofres con forma de nuez/con motivos.
  - 8) Si no desea preparar más gofres con forma de nuez/con motivos, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
  - 9) Deje enfriar un poco los gofres con forma de nuez/con motivos y corte la masa sobrante del borde de los gofres con forma de nuez/con motivos con un cuchillo).

- 10) Rellene los gofres con forma de nuez/con motivos con el relleno deseado. Distribuya un poco del relleno por los bordes de los gofres con forma de nuez/con motivos y coloque la parte contraria encima de forma que ambas mitades queden pegadas y se forme una figura completa.

## Preparación de gofres

- 1) Seleccione las placas de intercambio "Gofres" e insértelas.

### ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca dos placas de intercambio diferentes a la vez.

- 2) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **10**.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. Se enciende el piloto naranja "Power" **11**.
- 4) En cuanto se calienta el aparato, se enciende el piloto verde "listo para su uso" **12**.
- 5) Abra la tapa y vierta 2 o 3 cucharadas soperas de masa de gofre en la parte central de cada una de las dos superficies de horneado de gofres de la placa de intercambio inferior.
- 6) Cierre la tapa y bloquéela con el bloqueo de la tapa **10**.

### ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Extraiga los gofres exclusivamente con una espátula de plástico o madera u otro objeto adecuado no metálico para no dañar el recubrimiento anti-adherente del aparato.
- 7) Los gofres están listos después de unos 3-4 minutos. Esta indicación es meramente orientativa y puede variar según la masa del gofre y el gusto personal del usuario. Suelte el bloqueo de la tapa **10**, abra la tapa y retire los gofres.
  - 8) Si no desea preparar más gofres, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

## Limpieza

### ¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Previa limpieza deje que se enfríe el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

### **¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos. Dichas sustancias corroen la superficie del aparato.
- ▶ No limpie nunca las placas de intercambio ni el aparato en el lavavajillas.

### **ADVERTENCIA**

- ▶ No espere demasiado tiempo para realizar la limpieza. Espere hasta que se enfríe el aparato lo suficiente y pueda tocarlo sin riesgo de sufrir quemaduras. De este modo se puede eliminar mejor los restos de alimentos.
- Limpie la carcasa con un paño seco o un trapo ligeramente humedecido.
- Retire las placas de intercambio y limpie las placas de intercambio en agua templada añadiendo algo de detergente.
- Si ha penetrado grasa o alimentos debajo de las placas intermedias en el recinto donde se encuentran los serpentines calefactores **2** **4**, proceda del modo siguiente:
  - Quite la grasa u otros líquidos usando un trozo de papel de cocina.
  - Retire los restos incrustados quemados usando una espátula de madera o un pequeño pincho de madera.
- Seque todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

## Almacenaje

- Enrolle el cable en el enrollacables **13**.
- Guarde el aparato en un lugar seco.
- Limpie el aparato tal como se describe en el capítulo "Limpieza".



## Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada en una base de enchufe.	Conecte la clavija de red con la red eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el Servicio posventa.
Los gofres o los gofres con forma de nuez/con motivos están demasiado tostados.	Los gofres o los gofres con forma de nuez/con motivos han estado demasiado tiempo en el aparato.	Retire antes los gofres o los gofres con forma de nuez/con motivos.

## Recetas

### Gofres

#### Ingredientes:

- ◆ 250 g de margarina o mantequilla
- ◆ Aprox. 200 g de azúcar
- ◆ 2 paquetitos de azúcar de vainilla
- ◆ 5 huevos
- ◆ 500 g de harina
- ◆ 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ◆ 350 - 400 ml de leche

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar y el azúcar de vainilla y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina derretida.
- 4) Mezcle la levadura en polvo.
- 5) Añada poco a poco la leche y la harina de forma alterna y sin dejar de remover.
- 6) Mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa uniforme.

## Gofres de chocolate

### Ingredientes:

- ◆ 150 g de mantequilla blanda
- ◆ 3 huevos
- ◆ 150 g de azúcar
- ◆ 100 g de chocolate blanco rallado
- ◆ 250 g de harina
- ◆ 1 cucharadita de canela
- ◆ 50 ml de leche

- 1) Bata los huevos hasta que queden espumosos.
- 2) Añada el azúcar y la canela y mézclelo todo.
- 3) Añada la mantequilla o margarina derretida.
- 4) Añada poco a poco la leche y la harina de forma alterna y sin dejar de remover.
- 5) Por último, incorpore el chocolate rallado con movimientos envolventes.
- 6) Mézclelo todo con una batidora de mano a la máxima potencia hasta obtener una masa uniforme.

## Masa básica para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 400 g de harina
- ◆ 100 g de azúcar
- ◆ 100 g de mantequilla blanda
- ◆ 2 huevos
- ◆ 100 ml de leche
- ◆ ¼ de cucharadita de levadura en polvo

- 1) Mezcle la mantequilla, el azúcar y los huevos.
- 2) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 3) Añada la leche.
- 4) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

## INDICACIÓN

- ▶ Los gofres con forma de nuez/con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos:  
P. ej., con mermelada, glaseado de azúcar, crema de chocolate, crema, yogur, compota de manzana, caramelo, nata o con sabrosos rellenos, como queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, gouda fundido, etc.
- ▶ También pueden cubrirse los gofres con forma de nuez/con motivos con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

## Masa dulce para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 500 g de harina
- ◆ 200 g de azúcar
- ◆ 200 g de mantequilla o margarina
- ◆ 200 g de esmetana
- ◆ 3 huevos
- ◆ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 1 paquetito de azúcar de vainilla

- 1) Separe las claras de las yemas de dos de los huevos. Las yemas no se necesitan.
- 2) Mezcle la mantequilla/margarina, el azúcar, el azúcar de vainilla, las 2 claras de huevo y el huevo completo (clara y yema).
- 3) Añada la esmetana con movimientos envolventes.
- 4) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 5) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

## INDICACIÓN

- ▶ Los gofres dulces con forma de nuez/con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos:  
P. ej., con mermelada, glaseado de azúcar, crema de chocolate, crema, yogur, compota de manzana, caramelo o nata.
- ▶ También pueden cubrirse los gofres con forma de nuez/con motivos con un glaseado de chocolate o de azúcar o espolvorearse con azúcar glas.

## Masa salada para los gofres con forma de nuez/ con motivos

### Ingredientes:

- ◆ 200 g de harina
- ◆ 125 g de margarina
- ◆ 1 huevo
- ◆ ¼ de cucharadita de levadura en polvo
- ◆ 1 pizca de azúcar
- ◆ 1 punta de cuchillo de sal

- 1) Mezcle la margarina, el azúcar, el huevo y la sal.
- 2) Mezcle la harina y la levadura en polvo y añádalas.
- 3) Mézclelo todo con una batidora de brazo a la máxima potencia.

### INDICACIÓN

- ▶ Los gofres salados con forma de nuez/con motivos pueden rellenarse con ingredientes muy diversos:  
P. ej., con queso fresco, queso de untar de hierbas, alioli, tzatziki, gouda fundido, etc.

## Evacuación



**En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 278964

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Índice

<b>Introdução</b> .....	<b>110</b>
Direitos de autor .....	110
Limitação da responsabilidade .....	110
Utilização correcta .....	110
<b>Volume de fornecimento</b> .....	<b>111</b>
Eliminação da embalagem .....	111
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>112</b>
<b>Dados técnicos</b> .....	<b>112</b>
<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>113</b>
<b>Substituição das placas removíveis</b> .....	<b>115</b>
Colocação das placas removíveis .....	115
Remoção das placas removíveis .....	116
<b>Primeira colocação em funcionamento</b> .....	<b>116</b>
<b>Utilização</b> .....	<b>117</b>
<b>Fazer waffles em forma de noz/miniatura</b> .....	<b>117</b>
Fazer waffles .....	118
<b>Limpeza</b> .....	<b>119</b>
<b>Guardar</b> .....	<b>119</b>
<b>Resolução de problemas</b> .....	<b>120</b>
<b>Receitas</b> .....	<b>120</b>
Waffles .....	120
Waffles de chocolate .....	121
Massa base para waffles em forma de noz/miniatura .....	121
Massa doce para waffles em forma de noz/miniatura .....	122
Massa salgada para waffles em forma de noz/miniatura .....	123
<b>Eliminação</b> .....	<b>123</b>
<b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>124</b>
Assistência Técnica .....	125
Importador .....	125



## 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 o 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 Kompersnass 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](http://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: [kompennass@lidl.pt](mailto:kompennass@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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

---

IAN 278964