



WAFFELEISEN / WAFFLE MAKER SOWEW 750 D4

(D)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(HR)

PEKAČ VAFLA

Upute za upotrebu

(PL)

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(RO)

(MD)

APARAT DE FĂCUT VAFE

Instrucțiuni de utilizare

(BG)

ГОФРЕТНИК

Ръководство за експлоатация

IAN 453101/453102-2304





(D)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(CZ)

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

(RO) (MD)

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

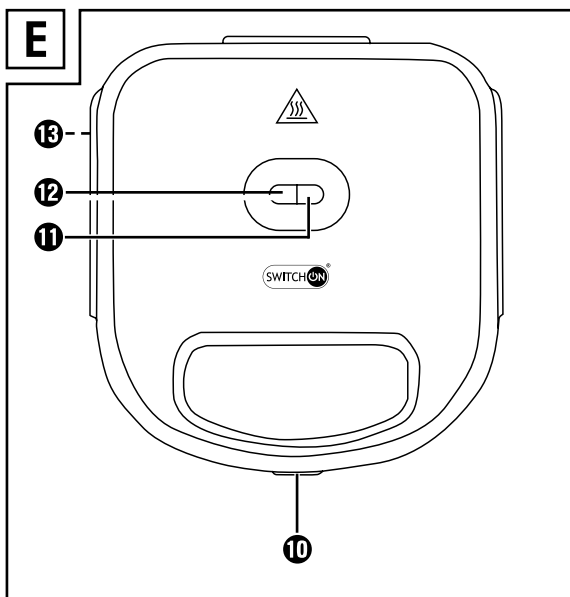
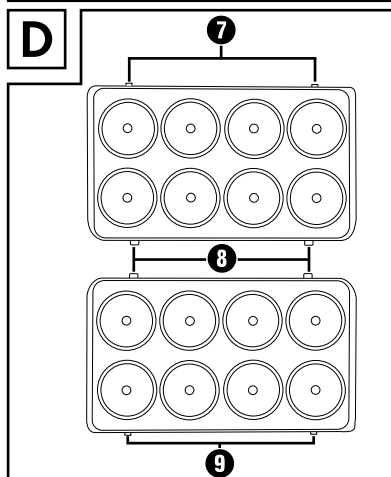
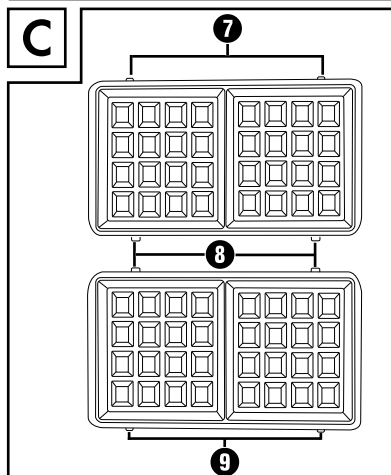
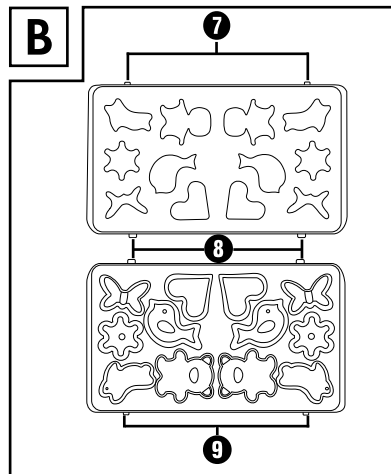
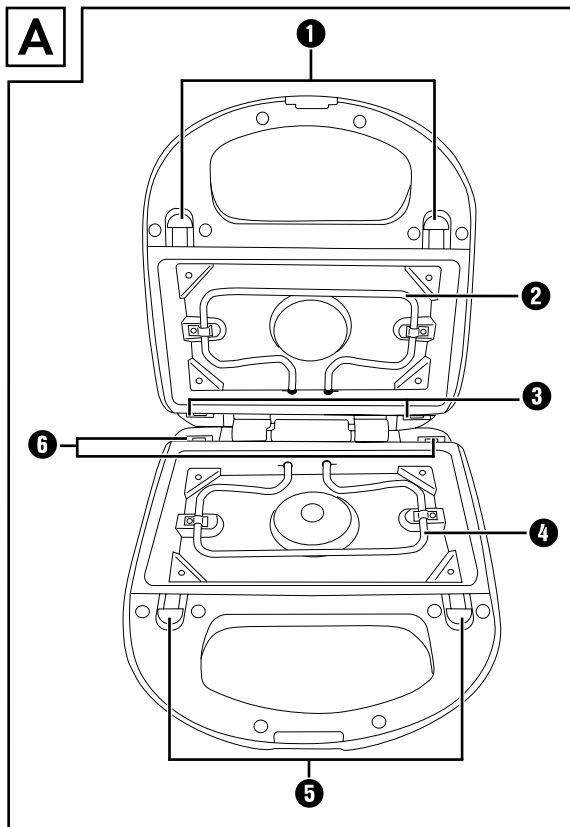
(HR)

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

(BG)

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

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	21
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	59
HR	Upute za upotrebu	Stranica	77
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	95



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Austauschen der Wechselplatten	6
Einsetzen der Wechselplatten	7
Herausnehmen der Wechselplatten	7
Erste Inbetriebnahme	7
Bedienen	8
Übersicht Backzeiten	8
Motiv-Waffeln backen	8
Belgische Waffeln/Donuts backen	9
Reinigen	10
Aufbewahren	11
Fehlerbehebung	11
Rezepte	12
Basisteig für Belgische Waffeln	12
Schokoladenwaffeln	12
Basisteig für Motiv-Waffeln	13
Süßer Teig für Motiv-Waffeln	13
Salziger Teig für Motiv-Waffeln	14
Basisteig für Donuts	15
Fruchtjoghurt-Donut	15
Fitness-Donut	16
Entsorgung	16
Gerät entsorgen	16
Verpackung entsorgen	17
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	17
Service	19
Importeur	19

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechselplatten „Belgische Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Motiv-Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Donuts“
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und vorhandene Aufkleber.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

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

Abbildung C (Belgische Waffeln):

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

Abbildung D (Donuts):

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

Abbildung E:

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

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechsellplatten ist lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- 
 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wechselplatten! Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ein Wechselplattenpaar eingesetzt ist. Die Heizschlangen werden sehr heiß!
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Waffeleisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

HINWEIS

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

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

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

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Einsetzen der Wechselplatten

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

Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ① nach oben und kippen gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne. Heben Sie die Wechselplatte aus den unteren Halterungen ③ heraus.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ⑤ nach vorne. Die Wechselplatte springt dadurch etwas heraus, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ⑥ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!
- 2) Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

- 4) Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 5) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 7) Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 8) Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Übersicht Backzeiten

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

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

Motiv-Waffeln backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung ⑩.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ ⑫ leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ ⑪ auf.

- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Entnehmen Sie die Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.
- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Motiv-Waffeln.
 - 8) Wenn Sie keine weiteren Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 9) Lassen Sie die Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).
 - 10) Füllen Sie die Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammenkleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Belgische Waffeln/Donuts backen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.
- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Indikationsleuchte „Power“ **12** leuchtet.
 - 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Indikationsleuchte „Betriebsbereit“ **11** auf.
 - 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der Waffelbackflächen oder füllen Sie in die Donutformen der unteren Wechselplatte so viel Donutteig, dass dieser die jeweilige Form ausfüllt.
 - 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

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

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

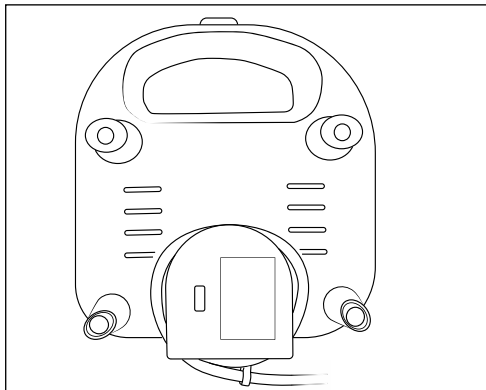
- Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Die Wechselplatten dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Da die Unterseiten der Wechselplatten nicht beschichtet sind, können diese nach dem Reinigen in der Spülmaschine leicht abfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht. Wir empfehlen daher das Reinigen der Wechselplatten mit der Hand.

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.

- Nehmen Sie die Wechselplatten ab, reinigen Sie sie in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen ❷ ❹ befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder einem kleinen Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❸ an der Unterseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.



- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

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

Rezepte

Basisteig für Belgische Waffeln

Zutaten:

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

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

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

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

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.

- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Basisteig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Süßer Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Salziger Teig für Motiv-Waffeln

Zutaten:

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

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

HINWEIS

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

Basisteig für Donuts

Zutaten:

- ◆ 260 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillinzucker
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 3 Eier
- ◆ 5 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 1 Pck. Backpulver

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

HINWEIS

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

Fruchtjoghurt-Donut

- ◆ 150 g Mehl (Weizenvollkorn)
- ◆ 50 g Mehl (Hafermehl)
- ◆ alternativ Instanthaferflocken
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 180 g Joghurt (1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
- ◆ 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 40 g Rohrzucker
- ◆ 4 EL Wasser

- 1) Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen.
- 2) Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Fitness-Donut

- ◆ 6 EL Rohrzucker
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ 175 g Mehl, dunkles
- ◆ 1 Pck. Backpulver
- ◆ 8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- ◆ 8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

- 1) Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2) Langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben und dabei ständig rühren, damit es ein cremiger Teig wird.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

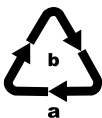


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 453101/453102-2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



Auf www.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 453101/453102-2304 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 453101/453102-2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	22
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	22
Zakres dostawy	22
Opis urządzenia	23
Dane techniczne	24
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	24
Wymiana płytek wymiennych	26
Montaż płytek wymiennych	27
Demontaż płytek wymiennych	27
Pierwsze uruchomienie	27
Obsługa	28
Przegląd czasów pieczenia	28
Pieczenie wafli z motywem	28
Pieczenie gofrów/pączków	29
Czyszczenie	30
Przechowywanie	31
Usuwanie usterek	31
Przepisy	32
Ciasto podstawowe na gofry	32
Gofry czekoladowe	32
Podstawowe ciasto na wafle z motywem	33
Słodkie ciasto na wafle z motywem	33
Słone ciasto na wafle z motywem	34
Podstawowe ciasto na pączki	35
Pączek z jogurtem owocowym	35
Pączek fitness	36
Utylizacja	36
Utylizacja urządzenia	36
Utylizacja opakowania	37
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	37
Serwis	39
Importer	39

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa.

Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do pieczenia gofrów, wafli z motywami oraz pączków.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Gofrownica
 - 2 wymienne płytki „Gofry”
 - 2 wymienne płytki „Motywy”
 - 2 wymienne płytki „Pączki”
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.
 - 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

- Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ blokady
- ❷ grzałka
- ❸ dolne uchwyty
- ❹ grzałka
- ❺ blokady
- ❻ tylne uchwyty

Rysunek B (wafle z motywami):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek C (gofry):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Ilustracja D (pączki):

- ❷ górne noski blokad
- ❸ dolne i tylne noski blokad (płaskie i szerokie)
- ❹ przednie noski blokad

Rysunek E:

- ❿ zamek pokrywy
- ⓫ kontrolka „Gotowy do pracy”
- ⓬ kontrolka „Power”
- ⓭ nawijak kabla

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Pobór mocy	750 W
	Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie powinno być używane tylko w suchym pomieszczeniu, nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia bez płytek wymiennych! Upewnij się, że para płytek wymiennych jest zawsze włożona podczas pracy. Grzałki bardzo się nagrzewają!
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Podczas wyjmowania gotowych potraw należy zachować ostrożność. Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Wymienne płytki „pączki”: do pieczenia pączków (Rys. D).
- Płytki wymienne „Gofry”: do pieczenia gofrów (Rys. C).
- Wymienne płyty „Wafle z motywem”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów z motywem, które można następnie napęłnić i połączyć (Rys. B).

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

WSKAZÓWKA

- W przypadku wymiennych płytek „Wafle z motywem” należy uważać zawsze na to, by w górnej części urządzenia zainstalować odpowiednio górną płytkę wymienną, natomiast dolną płytkę wymienną zamontować w dolnej części urządzenia. Zorientować się można na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie.

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz urządzenie, zwalniając przycisk pokrywy **10**, jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady **8** w dolne uchwyty **3**.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad **7** na blokady **1**, w taki sposób, aby noski blokad **7** wskoczyły pod blokady **1**, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady **8** w tylne uchwyty **6**.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad **9** na blokady **5**, w taki sposób, aby noski blokad **9** wskoczyły pod blokady **5**, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: przesun blokady **1** do góry i przechyl jednocześnie płytkę wymienną do przodu. Podważ płytkę wymienną, wyciągając ją z dolnych uchwytów **3**.
- 2) Dolna płytka wymienna: pociągnij blokady **5** do przodu. Płytkę wymienną wyskoczy wtedy nieco, dzięki czemu będzie można ją wyciągnąć z tylnych uchwytów **6**.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

- 1) Przetrzyj powłokę przeciw przyleganiu płytek wymiennych jeden raz olejem spożywczym.

** OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- 2) Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
 - 3) Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
 - 4) Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy **10**.

- 5) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

WSKAZÓWKA

- Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.

- 6) Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- 7) Oczyszczyć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- 8) Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Przegląd czasów pieczenia

Podstawowe ciasto pasujące do każdej pary płytek wymiennych można znaleźć w rozdziale „Przepisy”. Poniższa tabela zawiera orientacyjne wartości dla poszczególnych czasów pieczenia. Jeśli gofr lub pączek nie odpowiada Twoim osobistym upodobaniom, dostosuj czas pieczenia. Jeśli używasz ciasta z innymi składnikami, konieczna może być również zmiana czasu pieczenia.

Płytki wymienne	Czasy pieczenia dla ciasta podstawowego
„Motywy”	3 – 4 min
„Pączki”	2 – 3 min
„Gofry”	ok. 5 min

Pieczenie wafli z motywem

- 1) Wybierz wymienne płytki „Wafle z motywem” i zamontuj je. Należy przy tym uważać, by górna płyta wymienna zamontowana została w górnej części urządzenia, natomiast dolna płyta wymienna została zamontowana w dolnej części. Płytę wymienną z wgłębieniami do napełniania ciastem należy zamontować na dole.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 11.

- 5) Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i dodaj ok. 1/2 łyżki stołowej ciasta (przepisy na wafle z motywem patrz rozdział „Przepisy”) do każdej z form dolnych płytek wymiennych.

WSKAZÓWKA

- Zwróć uwagę na to, by rozprowadzić ciasto po wszystkich częściach motywu. W przeciwnym razie może się zdarzyć, że niektóre części motywu nie zostaną wypełnione.

- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, wafle z motywem wyjmij zawsze plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 7) Po ok. 3 - 4 minutach wafle z motywem są gotowe. Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i wyjmij wafle z motywem.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli z motywem, wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 9) Odczekaj do ostygnięcia wafli z motywem i odetnij resztki ciasta z krawędzi wafli z motywem nożem (usunięcie nierówności).
- 10) Wypełnij wafle z motywem odpowiednim nadzieniem. Niewielką ilość nadzienia rozprowadź na krawędzi wafli z motywem i nałóż na nie pasującą drugą połówkę, aby obie części się ze sobą skleiły oraz powstała figura z pustym wnętrzem.

Pieczenie gofrów/pączków

- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” lub „Pączki” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna „Power” 12 (zasilanie) zaświeci się.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zaświeci się zielona lampka kontrolna „Gotowość do pracy” 11.
- 5) Otwórz pokrywę i nałóż około 2-3 duże łyżki stołowe ciasta na gofry na środek każdej z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów lub wypełnij formy na pączki dolnej płytki wymiennej taką ilością ciasta na pączki, aby wypełniało ono daną formę.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, gofry/pączki wyjmuj zawsze z urządzenia plastikową lub drewnianą łyżatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Gofry są gotowe po około 5 minutach, a pączki po około 2 - 3 minutach. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Zwolnij zamek pokrywy , otwórz pokrywę i wyjmij gofry/pączki.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów/pączków, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ▶ Nigdy nie czyść urządzenia w zmywarce!

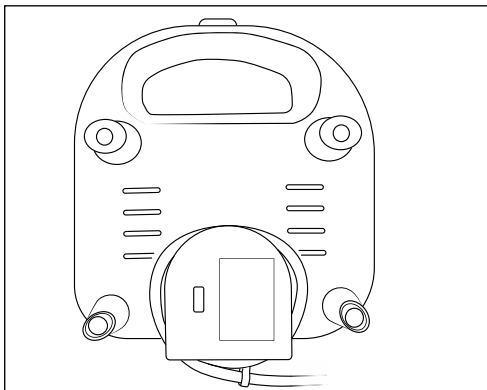
WSKAZÓWKA

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Oczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- ▶ Płytki wymienne można czyścić w zmywarce. Ponieważ spody płytek wymiennych nie mają powłoki, po czyszczeniu w zmywarce mogą się łatwo odbarwić. Nie ma to jednak wpływu na ich działanie. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie płytek wymiennych.
- Obudowę wytrzyj zwilżoną szmatką. Do wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodaj na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Wytrzeć resztki środka do mycia ściereczką zwilżoną w czystej wodzie.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie, dodając niewielką ilość płynu do mycia naczyń.

- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki **2** **4**, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nawiń kabel sieciowy wokół nawijaka kabla **18** od spodu urządzenia i zabezpiecz koniec kabla klamrą.



- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Pączki/wafle z motywem/gofry robią się ciemne.	Pączki/wafle z motywem/gofry znajdowały się zbyt długo w urządzeniu.	Wyjmij pączki/wafle z motywem/gofry wcześniej z urządzenia.

Przepisy

Ciasto podstawowe na gofry

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jaja na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry czekoladowe

Składniki:

- ◆ 150 g miękkiego masła
- ◆ 3 jaja
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g startej białej czekolady
- ◆ 250 g mąki
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.

- 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Podstawowe ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g miękkiego masła
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia

- 1) Zmieszaj masło, cukier i jaja.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Dolej mleka.
- 4) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- Wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem, śmietaną lub innymi nadzieniami, jak świeżym serem, twarożkiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.
- Wafle z motywem można również poleać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słodkie ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 500 g mąki
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g masła lub margaryny
- ◆ 200 g śmietany
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego

- 1) Od dwóch jaj oddzielić żółtko i białko. Żółtko nie będzie potrzebne.
- 2) Zmieszać masło/margarynę, cukier, cukier waniliowy, 2 białka oraz całe jajko (żółtko i białko).
- 3) Dodać śmietanę i wymieszać.
- 4) Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać je.
- 5) Zmieszać wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słodkie wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem lub śmietaną.
- ▶ Wafle z motywem można również połączyć polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słone ciasto na wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 200 g mąki
- ◆ 125 g margaryny
- ◆ 1 jajko
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 1 szczypta cukru
- ◆ 1 szczypta soli

- 1) Zmieszać margarynę, cukier, jajko i sól.
- 2) Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać je.
- 3) Zmieszać wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słone wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: na przykład świeżym serem, twarogiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.

Podstawowe ciasto na pączki

Składniki:

- ◆ 260 g mąki
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ◆ 250 ml mleka
- ◆ 3 jajka
- ◆ 5 łyżki stołowe oleju kukurydzianego
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia

- 1) Wymieszaj mąkę, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i proszek do pieczenia do uzyskania jednorodnego ciasta.

WSKAZÓWKA

- Pączki można również poleać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Pączek z jogurtem owocowym

- ◆ 150 g mąki (razowej pszennej)
- ◆ 50 g mąki (mąka owsiana)
- ◆ alternatywnie, płatki owsiane instant
- ◆ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 180 g jogurtu (1 mały kubek truskawek lub bananów)
- ◆ 4 łyżki stołowe oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 40 g cukru trzcinowego
- ◆ 4 łyżki stołowe wody

- 1) Wymieszać mąkę pszenną i owsianą z proszkiem do pieczenia.
- 2) Mieszaninę mąki wymieszać z pozostałymi składnikami do uzyskania ciasta.

Pączek fitness

- ◆ 6 łyżek stołowych cukru trzcinowego
- ◆ 1 szczypta gałki muszkatołowej
- ◆ 1 szczypta cynamonu
- ◆ 175 g mąki, ciemnej
- ◆ 1 opakowanie proszku do pieczenia
- ◆ 8 łyżek stołowych oleju (olej słonecznikowy)
- ◆ 8 łyżek stołowych jogurtu (jogurt pitny)

- 1) Wymieszać cukier trzcinowy, gałkę muszkatołową, cynamon, mąkę i proszek do pieczenia w misce.
- 2) Powoli dodawać olej i jogurt pitny stale mieszając, aby uzyskać kremowe ciasto.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chronić środowisko i usuwać odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 453101/453102-2304 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.kaufland.com/manual możesz pobrać tę i wiele innych instrukcji.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej międzynarodowej strony internetowej (www.kaufland.com/manual). Kliknij na odpowiedni kraj, aby uzyskać dostęp do krajowego przeglądu naszych instrukcji. I wpisując numer artykułu (IAN) 453101/453102-2304 możesz otworzyć daną instrukcję obsługi.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 453101/453102-2304

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	42
Použití dle předpisů	42
Rozsah dodávky	42
Popis přístroje	43
Technická data	44
Bezpečnostní pokyny	44
Výměna vyměnitelných plotničků	46
Nasazení vyměnitelných plotničků	47
Vyjmutí vyměnitelných plotničků	47
První uvedení do provozu	47
Obsluha	48
Přehled dob pečení	48
Pečení vafel s motivem	48
Pečení vafel/donutů	49
Čištění	50
Uložení	51
Odstranění závad	51
Recepty	52
Základní těsto na vafle	52
Čokoládové vafle	52
Základní těsto na vafle s motivem	53
Sladké těsto na vafle s motivem	53
Slané těsto na vafle s motivem	54
Základní těsto na donuty	55
Donut s ovocným jogurtem	55
Fitness donut	56
Likvidace	56
Likvidace přístroje	56
Likvidace obalu	56
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	57
Servis	58
Dovozce	58

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje!

Váším 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.

Použití dle předpisů

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

Tento přístroj je určen výlučně pro použití v oblasti soukromých domácností. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely! Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

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**).

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ aretace
- ❷ topné těleso
- ❸ spodní přídržení
- ❹ topné těleso
- ❺ aretace
- ❻ zadní přídržení

Obrázek B (vafle s motivem):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek C (vafle):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek D (donuty):

- ❷ horní západky (malé a hluboké)
- ❸ spodní a zadní západky (ploché a široké)
- ❹ přední západky

Obrázek E:

- ❿ zablokování víka
- ⓫ kontrolní světlo „připraveno k provozu“
- ⓬ kontrolní světlo „Power“
- ⓭ navíjení kabelu

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Příkon	750 W
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ 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 přívodní 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.
- ▶ 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.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Součásti přístroje mohou být během provozu horké. Proto přístroj uchopte pouze za rukojeť.
- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez vyměnitelných desek! Dbejte na to, aby byl při provozu používán vždy pár vyměnitelných desek. Topné spirály jsou velmi horké!
- ▶ 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.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Výměna vyměnitelných plotniček

Můžete volit mezi 3 druhy vyměnitelných plotniček:

- Vyměnitelné plotničky „donuty“: k pečení donutů (Obr. D).
- Vyměnitelné plotničky „vafle“: K pečení vaflí (Obr. C).
- Vyměnitelné plotničky „vafle s motivem“: Pro přípravu dutých polovin vaflí s motivem, které pak můžete naplnit a spojit (Obr. B).

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Nasazení vyměnitelných plotničků

- 1) Přístroj otevřete uvolněním zablokování víka **10** a jeho vyklopením.
- 2) Horní vyměnitelná plotnička: Spodní západky **8** zasuněte nejdříve do spodního přídržení **6**.
- 3) Nyní zatlačte horní západky **7** na aretace **1** tak, aby západky **7** zaskočily pod aretace **1** a vyměnitelná plotnička dosedala napevno.
- 4) Spodní vyměnitelná plotnička: Zadní západky **8** zasuněte 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 plotničků

- 1) Bez vyměnitelné plotničky: Aretace **1** vysuněte směrem nahoru a současně vyklopte vyměnitelnou desku dopředu. Vyměnitelnou desku vytáhněte ze spodních přídržení **3**.
- 2) Spodní vyměnitelná deska: Aretace **5** vytáhněte dopředu. Vyměnitelná deska tím mírně vyskočí, abyste ji mohli vytáhnout ze zadních přídržení **6**.

První uvedení do provozu

Následující postup provedte s každou ze tří párů vyměnitelných plotničků.

- 1) Antiadhézní povrch vyměnitelných plotničků k vaření potřebte vhodným olejem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

- 2) Do přístroje vsadte pár vyměnitelných plotničků.
- 3) Zapojte zástrčku do zásuvky.
- 4) Přístroj zavřete a zablokujte zablokování víka **10**.
- 5) Přístroj nechte 10 minut rozežhát.

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.

- 6) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj ochladnout.
- 7) Vyměnitelné plotničky a přístroj očistěte, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
- 8) Nyní je přístroj připravený k provozu.

Obsluha

Přehled dob pečení

Základní těsto ke každé dvojici vyměnitelných plotniček najdete v kapitole „Recepty“. Pro orientaci použijte následující tabulku, ze které můžete převzít orientační hodnoty pro příslušné doby pečení. Pokud vafle nebo donut neodpovídají vaší osobní chuti, upravte dobu pečení. Pokud použijete těsto s jinými surovinami, může být nutné změnit i dobu pečení.

Vyměnitelné plotničky	Doby pečení pro základní těsto
„Vafle s motivem“	3–4 minuty
„Donuty“	2–3 minuty
„Vafle“	cca 5 minut

Pečení vaflí s motivem

- 1) Zvolte vyměnitelnou plotničku „vafle s motivem“ a tuto nasadíte. Dbejte při tom na to, aby horní vyměnitelná plotnička byla nainstalovaná v horní polovině přístroje a spodní vyměnitelná plotnička ve spodní polovině přístroje. Vyměnitelná plotnička s prohloubenými formami pro plnění těsta musí být vložena dole.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ 12 svítí.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, rozsvítí se zelená kontrolka „připraveno k provozu“ 11.
- 5) Uvolněte zablokování víka 10, otevřete víko a dejte cca 1/2 polévkové lžíce těsta (recepty pro vafle s motivem viz kapitola „Recepty“) do každé z forem spodních vyměnitelných plotniček.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby bylo těsto rozděleno na všech částech motivu. V opačném případě se může stát, že některé části motivu se nevyplní.

- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka 10.

POZOR – HNOTNÉ ŠKODY!

- Vafle s motivem vyjímajte pouze lžící z umělé hmoty nebo ze dřeva nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.

- 7) Po cca 3–4 minutách jsou vafle s motivem hotové. Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a vyjměte vafle s motivem.
- 8) Pokud již nechcete připravovat další vafle s motivem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 9) Nechte vafle s motivem trochu vychladnout a odřízněte nožem přebytek těsta z okraje vafli s motivem (odstranění otrěpů).
- 10) Naplňte vafle s motivem požadovanou náplní. Dejte trochu náplně také na okraj vafli s motivem a položte na ně odpovídající druhou polovinu tak, aby se obě poloviny slepily a vznikla figurka s dutým vnitřkem.

Pečení vafli/donutů

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

POZOR – Hmotné škody!

- Nikdy nepoužívejte současně dvě různé vyměnitelné plotničky.

- 2) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **10**.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Červená kontrolka „Power“ **12** svítí.
- 4) Jakmile je přístroj rozehrátý, svítí zelená kontrolka „Připraveno k provozu“ **11**.
- 5) Otevřete víko a dejte přibližně 2–3 velké polévkové lžíce vaflového těsta doprostřed každé pečicí plochy na vafle nebo vložte do formy na donuty spodní vyměnitelné plotničky takové množství těsta na donuty, aby se příslušná forma naplnila.
- 6) Zavřete víko a zablokujte jej zablokováním víka **10**.

POZOR – Hmotné škody!

- Vafle/donuty vyjímejte pouze pomocí umělohmotných nebo dřevěných špachtlí nebo jiným vhodným nekovovým předmětem, abyste nezničili nepřilnavý povrch přístroje.
- 7) Vafle jsou hotové cca po 5 minutách, donuty po cca 2–3 minutách. Tento časový údaj se může lišit podle použitého těsta a osobní chuti. Uvolněte zablokování víka **10**, otevřete víko a vyjměte vafle/donuty.
 - 8) Pokud již nechcete péct další vafle/donuty, 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!

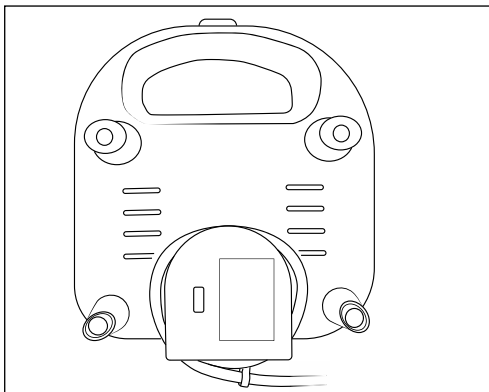
- K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní čisticí prostředky. Jimi se povrch přístroje poškodí.
- Neumývejte v žádném případě v myčce!

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.
- Protože spodní strany vyměnitelných plotniček nejsou pokryty vrstvou, mohou tyto po umytí v myčce na nádobí mírně pouštet barvu. To však neovlivní funkci. Proto doporučujeme vyměnitelné plotničky čistit ručně.
- Otřete povrch krytu suchým hadříkem nebo mírně navlhčeným hadříkem. Při silném znečištění dejte na hadřík trochu jemného mycího prostředku. Otřete zbytky mycího prostředku pomocí hadříku navlhčeného čistou vodou.
- Vyměnitelné plotničky vyjměte, 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 špejlí.
- Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

Uložení

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu **13** na spodní straně přístroje a připevněte ho kabelovým klipem.



- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Odstranění závad

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

Recepty

Základní těsto na 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 nastrohané 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 na 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

- ▶ 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, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.
- ▶ Vafle s motivem můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

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

Slané těsto na 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 vafle s motivem můžete naplnit různými surovinami:
Například smetanovým sýrem, bylinkovým tvarohem, aioli, tzatziki, taveným sýrem Gouda atd.

Základní těsto na donuty

Suroviny:

- ◆ 260 g mouky
- ◆ 130 g cukru
- ◆ 1 balíček vanilkového cukru
- ◆ 250 ml mléka
- ◆ 3 vejce
- ◆ 5 PL oleje z kukuřičných klíčků
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva

- 1) Mouka, cukr, vanilkový cukr, mléko, vejce, olej a prášek do pečiva smíchejte do hladkého těsta.

UPOZORNĚNÍ

- Donuty můžete také polít čokoládovou nebo cukrovou polevou nebo posypat práškovým cukrem.

Donut s ovocným jogurtem

- ◆ 150 g mouky (celozrnná pšeničná mouka)
- ◆ 50 g mouky (ovesná mouka)
- ◆ alternativně instantní ovesné vločky
- ◆ 3 ČL prášku do pečiva
- ◆ 180 g jogurtu (1 malý kelímek, jahodový nebo banánový)
- ◆ 4 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 40 g třtinového cukru
- ◆ 4 PL vody

- 1) Celozrnnou pšeničnou mouku a ovesnou mouku smíchejte s práškem do pečiva.
- 2) Smíchejte směs mouky se zbývajícími ingrediencemi do těsta.

Fitness donut

- ◆ 6 PL třtinového cukru
- ◆ 1 špetka muškátu
- ◆ 1 špetka skořice
- ◆ 175 g mouky, tmavé
- ◆ 1 balíček prášku do pečiva
- ◆ 8 PL oleje (slunečnicový olej)
- ◆ 8 PL jogurtu (jogurtového nápoje)

- 1) Třtinový cukr, muškát, skořici, mouku a prášek do pečiva smíchejte v míse.
- 2) Pomalu přidávejte olej a jogurtový nápoj a neustále vše míchejte, aby se vytvořilo krémové těsto.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

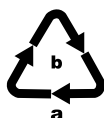


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrháte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 453101/453102–2304 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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.kaufland.com/manual si můžete stáhnout tuto příručku i mnoho dalších příruček.

Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na název odpovídající země se dostanete na národní přehled našich příruček. Pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 453101/453102–2304 můžete otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800 165894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 453101/453102–2304

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Cuprins

Introducere	60
Utilizarea conform destinației	60
Furnitura	60
Descrierea aparatului	61
Date tehnice	62
Indicații de siguranță	62
Schimbarea plăcilor detașabile	64
Utilizarea plăcilor detașabile	65
Îndepărtarea plăcilor detașabile	65
Prima punere în funcțiune	65
Operarea	66
Prezentarea generală a duratelor de coacere	66
Coacerea vafelor decorative	66
Coacerea vafelor/gogoșilor	67
Curățarea	68
Depozitarea	69
Remedierea defecțiunilor	69
Rețete	70
Aluat de bază pentru vafe	70
Vafe cu ciocolată	70
Aluat de bază pentru vafe decorative	71
Aluat dulce pentru vafe decorative	71
Aluat sărat pentru vafe decorative	72
Aluat de bază pentru gogoși	72
Gogoși cu iaurt cu fructe	73
Gogoși fitness	73
Eliminarea	74
Eliminarea aparatului	74
Eliminarea ambalajelor	74
Garanția Kompernass Handels GmbH	74
Service-ul	76
Importator	76

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pentru coacerea vafelor, vafelor decorative și a gogoșilor.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodării private. A nu se utiliza în scopuri comerciale! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru defecte cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat împreună cu următoarele componente:

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

- 1) Scoateți din cutie aparatul, plăcile detașabile și manualul de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele existente.

INDICAȚIE

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

Descrierea aparatului

Imaginea A:

- ❶ Elemente de fixare
- ❷ Tub de încălzire
- ❸ Suport inferior
- ❹ Tub de încălzire
- ❺ Elemente de fixare
- ❻ Suport spate

Imaginea B (plăci pentru vafe decorative):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Imaginea C (vafe):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Figura D (gogoși):

- ❷ Dispozitiv de blocare superior
- ❸ Dispozitiv de blocare inferior și spate (plat și lat)
- ❹ Dispozitiv de blocare față

Imaginea E:

- ❿ Element de blocare capac
- ⓫ Lumină de control „Gata de funcționare”
- ⓬ Lumină de control „Power”
- ⓭ Mosor cablu

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consum	750 W
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ A se utiliza aparatul doar în locuri uscate și nu în spații libere.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.
- ▶ Asigurați-vă ca, pe durata procesului de curățare să nu ajungă apă în interiorul aparatului. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul nu intră niciodată în contact cu apa. Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau lângă recipiente care conțin lichide.
- ▶ Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se va uda niciodată. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Trageți ștecăru din priză după fiecare utilizare pentru a opri aparatul.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului.

** AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale limitate sau cu o experiență și/sau cunoștințe limitate, în cazul în care sunt supravegheate de o persoană sau au primit instrucțiuni de la aceasta cu privire la un mod sigur de utilizare a aparatului și dacă au înțeles posibilele pericole privind acest aparat.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea nu au voie să fie efectuate de către utilizator prin intermediul copiilor, doar dacă aceștia au mai mult de 8 ani sau dacă sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani nu au voie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de racordare.
- ▶ Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- ▶ Componentele aparatului pot deveni fierbinți în timpul utilizării. De aceea, puneți mâna doar pe mânere.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile detașabile! Asigurați-vă că înainte de operare este introdusă întotdeauna o pereche de plăci detașabile. Serpentinele de încălzire se încălzesc foarte tare!
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească în totalitate, înainte de a-l curăța, de a schimba plăcile detașabile sau înainte de a depozita aparatul.
- ▶ Aveți grijă când scoateți preparatele gătite din aparat. Atât aparatul, cât și preparatele sunt foarte fierbinți.
- ▶ Utilizați aparatul doar pe suprafețe stabile, plane și anti-alunecare.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.



Atenție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE - PERICOL DE INCENDIU!

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

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Schimbarea plăcilor detașabile

Puteți alege între 3 plăci detașabile diferite:

- Plăcile detașabile „Gogoși”: pentru coacerea gogoșilor (Fig. D).
- Plăci detașabile „Vafe”: pentru coacerea vafelor (Fig. C).
- Plăci detașabile „Vafe decorative”: pentru pregătirea jumătăților goale de vafe decorative, care apoi se pot umple și lipi (Fig. B).

AVERTIZARE: PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

AVERTIZARE: PERICOL DE RĂNIRE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Aveți grijă întotdeauna ca la plăcile detașabile „Vafe decorative” să instalați placa detașabilă superioară în partea superioară a aparatului, iar placa detașabilă inferioară în partea inferioară a aparatului. Orientați-vă după imaginile de pe pagina pliată.

Utilizarea plăcilor detașabile

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

Îndepărtarea plăcilor detașabile

- 1) Placa detașabilă superioară: împingeți elementele de fixare **1** în sus și trageți în același timp placa detașabilă în față. Ridicați placa detașabilă din suporturile inferioare **4**.
- 2) Placa detașabilă inferioară: trageți elementele de fixare **5** în față. Placa detașabilă sare puțin din loc, astfel încât să o puteți scoate din suporturile din spate **6**.

Prima punere în funcțiune

Repeți următoarea procedură cu fiecare dintre cele 3 plăci detașabile.

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

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

- 2) Puneți o pereche de plăci detașabile în aparat.
- 3) Introduceți ștecărul în priză.
- 4) Închideți aparatul și blocați-l cu ajutorul elementului de blocare al capacului **10**.
- 5) Lăsați aparatul cca 10 minute să se încălzească.

INDICAȚIE

- La prima utilizare se poate forma un ușor miros (de asemenea, este posibilă degajarea de fum). Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii. Deschideți de exemplu o fereastră.

- 6) Trageți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 7) Curățați plăcile detașabile conform descrierii din capitolul "Curățare".
- 8) Acum puteți utiliza aparatul.

Operarea

Prezentarea generală a duratelor de coacere

În capitolul „Rețete” găsiți un aluat de bază potrivit pentru fiecare pereche de plăci detașabile. Orientați-vă cu ajutorul următorului tabel în care puteți consulta valorile de referință pentru respectivele durate de coacere. Dacă vafa sau gogoșa nu corespunde gustului dvs. personal, adaptați durata de coacere. Dacă utilizați un aluat cu alte ingrediente, poate fi de asemenea necesară modificarea duratelor de coacere.

Plăci detașabile	Durate de coacere pentru aluatul de bază
„Vafe decorative”	3–4 minute
„Gogoși”	2–3 minute
„Vafe”	cca 5 minute

Coacerea vafelor decorative

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Vafe decorative” și montați-le. Când faceți acest lucru, aveți grijă să montați placa detașabilă superioară în jumătatea superioară a aparatului și placa detașabilă inferioară în jumătatea inferioară. Placa detașabilă cu formele adâncite pentru umplerea cu aluat trebuie așezată în partea de jos.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
- 3) Introduceți ștecărul într-o priză. Lumina de control roșie „Power” 12 luminează constant.
- 4) Cîm se uređaj zagrije, svijetli zelena kontrolna lampica „Spreman za rad” 11.
- 5) Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și puneți cca 1/2 lingură de aluat (a se vedea rețetele pentru vafe decorative în capitolul „Rețete”) în fiecare dintre formele plăcilor detașabile inferioare.

INDICAȚIE

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

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

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Scoateți vafele decorative doar cu ajutorul unei linguri din material plastic sau de lemn ori cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca 3-4 minute vafele decorative sunt gata. Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și scoateți vafele decorative.
 - 8) Dacă nu mai doriți să preparați alte vafe decorative, scoateți ștecărul din priză.
 - 9) Lăsați vafele decorative să se răcească puțin și tăiați surplusul de aluat de pe marginea vafelor decorative cu un cuțit.
 - 10) Umpleți vafele decorative cu umplutura dorită. Distribuți umplutura puțin și pe marginea vafelor decorative și așezați perechea corespunzătoare deasupra, astfel încât cele două jumătăți să se lipească și să se formeze o figurină.

Coacerea vafelor/gogoșilor

- 1) Alegeți plăcile detașabile „Vafe” sau „Gogoși” și montați-le.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată două plăci detașabile diferite în același timp.
- 2) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.
 - 3) Introduceți ștecărul într-o priză. Lumina de control roșie „Power” 12 luminează constant.
 - 4) De îndată ce aparatul s-a încălzit, se aprinde lumina de control verde „Gata de funcționare” 11.
 - 5) Deschideți capacul și turnați aproximativ 2-3 linguri de aluat de vafe în mijlocul fiecăreia dintre formele de coacere a vafelor sau adăugați aluat pentru gogoși în formele pentru gogoși ale plăcii detașabile inferioare, astfel încât acesta să umple respectiva formă.
 - 6) Închideți capacul și fixați-l cu elementul de blocare al capacului 10.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Îndepărtați vafele/gogoșile doar cu ajutorul unei spatule din material plastic sau de lemn ori cu o altă ustensilă corespunzătoare, care să nu fie din metal, pentru a nu distruge stratul antiaderent al aparatului.
- 7) După cca 5 minute vafele sunt gata, iar gogoșile după cca 2-3 minute. Această durată poate varia în funcție de aluatul folosit și gusturile fiecăruia. Desfaceți elementul de blocare al capacului 10, deschideți capacul și scoateți vafele/gogoșile.
 - 8) Dacă nu mai doriți să coaceți alte vafe/gogoși, scoateți ștecărul din priză.

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.



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

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

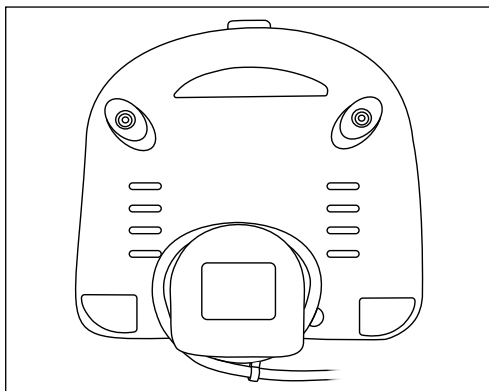
- Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau abrazive. Acestea atacă suprafața aparatului.
- Aparatul nu se vor curăța niciodată în mașina de spălat vase!

INDICAȚIE

- Nu lăsați să treacă prea mult timp pentru a curăța aparatul. Așteptați până ce aparatul se răcește, astfel încât să nu existe pericol de arsură. Atunci, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.
- Deoarece părțile inferioare ale plăcilor detașabile nu sunt acoperite, după curățarea în mașina de spălat vase, acestea se pot decolora ușor. Acest lucru nu afectează însă funcționarea.
Pentru acest motiv, vă recomandăm să spălați manual plăcile detașabile.
- Ștergeți carcasa cu o lavetă umedă. În cazul unor impurități persistente, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți resturile de detergent cu ajutorul unei lavete umezite în apă curată.
- Îndepărtați plăcile detașabile, curățați-le cu apă caldă și puțin detergent.
- În cazul în care a ajuns grăsime sau alimente în spațiul în care se află tuburile de încălzire **2** **4**, procedați în felul următor:
 - Tamponați grăsimea sau alte lichide cu ajutorul unui șervețel.
 - Îndepărtați resturile arse cu o spatulă de lemn sau cu un bețișor mic de lemn.
- Lăsați toate componentele să se usuce, înainte de o nouă utilizare.

Depozitarea

- Curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- Înfășurați cablul de alimentare pe suportul de înfășurare a cablului 13 din partea inferioară a aparatului și fixați-l cu clema pentru cablu.



- Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Remediarea defecțiunilor

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

Rețete

Aluat de bază pentru vafe

Ingrediente:

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

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

Vafe cu ciocolată

Ingrediente:

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

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

Aluat de bază pentru vafe decorative

Ingrediente:

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

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

INDICAȚIE

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

Aluat dulce pentru vafe decorative

Ingrediente:

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

- 1) Separați gălbenușul de albușul de la două ouă. Gălbenușul nu este necesar.
- 2) Amestecați untul/margarina, zahărul, zahărul vanilat, cele două albușe și oul întreg (gălbenuș și albuș).
- 3) Adăugați apoi smântâna grasă în această compoziție.

- 4) Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le.
- 5) Amestecați totul la treapta superioară a mixerului de mână.

INDICAȚIE

- Vafele decorative dulci pot fi umplute cu cele mai diferite ingrediente: de exemplu cu marmeladă, glazură de zahăr, cremă de alune și cacao, budincă, iaurt, piure de mere, caramel sau frișcă.
- Puteți decora vafele decorative și cu glazură de ciocolată sau de zahăr ori cu zahăr pudră.

Aluat sărat pentru vafe decorative

Ingrediente:

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

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

INDICAȚIE

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

Aluat de bază pentru gogoși

Ingrediente:

- ◆ 260 g făină
- ◆ 130 g zahăr
- ◆ 1 pliculeț zahăr vanilinat
- ◆ 250 ml lapte
- ◆ 3 ouă
- ◆ 5 linguri ulei din germeni de porumb
- ◆ 1 pliculeț praf de copt

- 1) Amestecați făina, zahărul, zahărul vanilat, laptele, ouăle, uleiul și praful de copt până obțineți un aluat omogen.

INDICAȚIE

- Puteți decora gogoșile și cu glazură de ciocolată sau de zahăr sau cu zahăr pudră.

Gogoși cu iaurt cu fructe

- ◆ 150 g făină (făină integrală de grâu)
- ◆ 50 g făină (făină de ovăz)
- ◆ alternativ, fulgi instant de ovăz
- ◆ 3 lingurițe praf de copt
- ◆ 180 g iaurt (1 pahar mic, căpșuni sau banane)
- ◆ 4 linguri ulei (ulei de floarea-soarelui)
- ◆ 40 g zahăr din trestie de zahăr
- ◆ 4 linguri apă

- 1) Amestecați făina integrală de grâu și făina de ovăz cu praful de copt.
- 2) Amestecați compoziția de făină cu restul ingredientelor pentru a obține un aluat.

Gogoși fitness

- ◆ 6 linguri zahăr din trestie de zahăr
- ◆ 1 praf de nucșoară
- ◆ 1 praf de scorțișoară
- ◆ 175 g făină, închisă
- ◆ 1 pliculeț praf de copt
- ◆ 8 linguri ulei (ulei de floarea-soarelui)
- ◆ 8 linguri iaurt (iaurt de băut)

- 1) Amestecați zahărul din trestie de zahăr, nucșoara, scorțișoara, făina și praful de copt într-un castron.
- 2) Adăugați încet uleiul și iaurtul de băut și amestecați continuu, pentru a realiza un aluat cremos.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



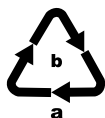
Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 453101/453102-2304 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.

- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 453101/453102-2304.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro

MD Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 453101/453102-2304

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Sadržaj

Uvod	78
Namjenska uporaba	78
Opseg isporuke	78
Opis uređaja	79
Tehnički podaci	80
Sigurnosne napomene	80
Zamjena izmjenjivih ploča	82
Umetanje izmjenjivih ploča	83
Vađenje izmjenjivih ploča	83
Prvo puštanje u pogon	83
Rukovanje	84
Pregled vremena pečenja	84
Pečenje motiva od vafli	84
Pečenje valfa/krafni	85
Čišćenje	86
Čuvanje	87
Otklanjanje smetnji	87
Recepti	88
Osnovno tijesto za vafle	88
Čokoladne vafle	88
Osnovno tijesto za motive od vafila	89
Slatko tijesto za motive od vafila	89
Slano tijesto za motive od vafila	90
Osnovno tijesto za krafne	91
Krafne s voćnim jogurtom	91
Fitness krafne	92
Zbrinjavanje	92
Zbrinjavanje uređaja	92
Zbrinjavanje ambalaže	92
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	93
Servis	94
Proizvođač	94

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

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

Namjenska uporaba

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

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

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Pekač vafli
- 2 izmjenjive ploče „Vafle“
- 2 izmjenjive ploče „Školjice“
- 2 izmjenjive ploče „Donut“
- Upute za rukovanje

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

2) Odstranite svu ambalažu i eventualno prisutne naljepnice.

NAPOMENA

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

Opis uređaja

Slika A:

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

Slika B (Ploče za motivi):

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

Slika C (Vafle):

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

Slika D (Donuts):

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

Slika E:

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

Tehnički podaci

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

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

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

** UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

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

**Pozor! Vruća površina!**

OPREZ - OPASNOST OD POŽARA!

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

⚠ Opasnost – strujni udar!

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

NAPOMENA

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

Zamjena izmjenjivih ploča

Možete birati između 3 različite vrste izmjenjivih ploča:

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Prije zamjene ploča obavezno izvucite utikač iz utičnice.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

NAPOMENA

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

Umetanje izmjenjivih ploča

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

Vađenje izmjenjivih ploča

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

Prvo puštanje u pogon

Sa svakim od 3 para izmjenjivih ploča obavite sljedeću proceduru.

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije izmjene ploča uređaj ostavite da se ohladi! Opasnost od opekline!
- 2) U uređaj stavite jedan par izmjenjivih ploča.
 - 3) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
 - 4) Zatvorite uređaj i zaključajte ga pomoću blokade poklopca **10**.
 - 5) Pustite uređaj otprilike 10 minuta da se dovoljno zagrije.

NAPOMENA

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

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

Rukovanje

Pregled vremena pečenja

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

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

Pečenje motiva od vafli

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

NAPOMENA

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

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

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

Pečenja valfa/krafni

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada zajedno ne koristite dvije izmjenjive ploče različitog tipa.

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

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

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.



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

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

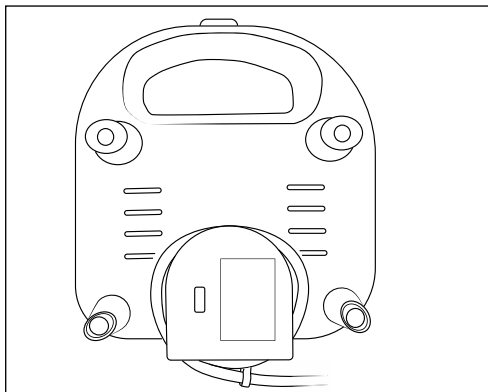
- Ne koristite jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može dovesti do oštećenja površina uređaja.
- Uređaj nikada ne perite u stroju za pranje posuđa!

NAPOMENA

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

Čuvanje

- Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- Namotajte mrežni kabel oko namatača za kabel **13** na donjoj strani uređaja i fiksirajte ga pomoću kopče.



- Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

Otklanjanje smetnji

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

Recepti

Osnovno tijesto za vafle

Sastojci:

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

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

Čokoladne vafle

Sastojci:

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

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

Osnovno tijesto za motive od vafila

Sastojci:

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

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

NAPOMENA

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

Slatko tijesto za motive od vafila

Sastojci:

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

- 1) Odvojite žumanjke i bjelanjke od dva jajeta. Žumanjci vam nisu potrebni.
- 2) Umotite maslac/margarin, šećer, vanilin šećer, 2 bjelanjka i jedno cijelo jaje (bjelanjak i žutanjak).
- 3) Umiješajte vrhnje.

- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u jaja i maslac.
- 5) Sve dobro umutite ručnim mikserom na najvećoj brzini.

NAPOMENA

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

Slano tijesto za motive od vafila

Sastojci:

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

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

NAPOMENA

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

Osnovno tijesto za krafne

Sastojci:

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

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

NAPOMENA

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

Krafne s voćnim jogurtom

- ◆ 150 g brašna (integralnog pšeničnog)
- ◆ 50 g brašna (zobenog brašna)
- ◆ alternativno instant zobene pahuljice
- ◆ 3 čajne žličice praška za pecivo
- ◆ 180 g jogurta (1 manja čašica, jagoda ili banana)
- ◆ 4 jušne žlice ulja (suncokretovog)
- ◆ 40 g šećera
- ◆ 4 jušne žlice vode

- 1) Integralno pšenično brašno i zobeno brašno pomiješajte s praškom za pecivo.
- 2) Smjesu brašna s preostalim sastojcima umijesite u tijesto.

Fitness krafne

- ◆ 6 jušnih žlica šećera
- ◆ 1 prstohvat muškatnog oraščića
- ◆ 1 prstohvat cimeta
- ◆ 175 g brašna (tamnog)
- ◆ 1 paketić praška za pecivo
- ◆ 8 jušnih žlica ulja (suncokretovog)
- ◆ 8 jušnih žlica jogurta (tekućeg jogurta)

- 1) U zdjeli pomiješajte šećer, muškatni oraščić, cimet, brašno i prašak za pecivo.
- 2) Polako dodajte ulje i jogurt stalno miješajući tako da dobijete kremasto tijesto.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



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

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

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

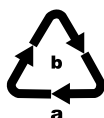


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



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



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

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

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 453101/453102-2304 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.kaufland.com/manual možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike.

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 453101/453102-2304 možete otvoriti svoje upute za uporabu.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 223223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 453101/453102-2304

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	96
Употреба по предназначение	96
Окомплектовка на доставката	96
Описание на уреда	97
Технически данни	98
Указания за безопасност	98
Смяна на сменяемите плочи	100
Поставяне на сменяемите плочи	101
Изваждане на сменяемите плочи	101
Първо пускане в експлоатация	101
Работа с уреда	102
Общ преглед на времената на печене	102
Печене на гофрети с мотиви	102
Печене на гофрети/донъти	103
Почистване	104
Съхранение	105
Отстраняване на неизправности	105
Рецепти	106
Основно тесто за гофрети	106
Шоколадови гофрети	106
Основно тесто за гофрети с мотиви	107
Сладко тесто за гофрети с мотиви	107
Солено тесто за гофрети с мотиви	108
Основно тесто за донъти	109
Донът с плодов йогурт	109
Фитнес донът	110
Предаване за отпадъци	110
Предаване на уреда за отпадъци	110
Предаване на опаковката за отпадъци	110
Гаранция	111
Сервизно обслужване	113
Вносител	113

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

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

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

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

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

- 1) Извадете уреда, сменяемите плочи и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и налични стикери.

УКАЗАНИЕ

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

Описание на уреда

Фигура А:

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

Фигура Б (Гофрети с мотиви):

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

Фигура В (Гофрети):

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

Фигура Г (Донъти):

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

Фигура Д:

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

Технически данни

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

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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



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

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

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

**Внимание! Гореща повърхност!**

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

УКАЗАНИЕ

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

Смяна на сменяемите плочи

Можете да избирате между 3 различни сменяеми плочи:

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ

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

Поставяне на сменяемите плочи

- 1) Отворете уреда, като освободите блокировката на капака **10** и повдигнете капака.
- 2) Горна сменяема плоча: първо поставете долните фиксиращи зъбчета **8** в долните държачи **3**.
- 3) След това притиснете горните фиксиращи зъбчета **7** към фиксаторите **1**, така че фиксиращите зъбчета **7** да влязат под фиксаторите **1** и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 4) Долна сменяема плоча: първо поставете задните фиксиращи зъбчета **8** в задните държачи **6**.
- 5) След това притиснете предните фиксиращи зъбчета **9** към фиксаторите **5**, така че фиксиращите зъбчета **9** да влязат под фиксаторите **5** и сменяемата плоча да стои стабилно.
- 6) Натиснете веднъж силно в средата на долната сменяема плоча, за да се уверите, че е поставена стабилно.

Изваждане на сменяемите плочи

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

Първо пускане в експлоатация

Извършете следната процедура с всяка от трите двойки сменяеми плочи.

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

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

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

УКАЗАНИЕ

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

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

Работа с уреда

Общ преглед на времената на печене

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

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

Печене на гофрети с мотиви

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никога не използвайте едновременно две различни сменяеми плочи.

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

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

УКАЗАНИЕ

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

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Печене на гофрети/донъти

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

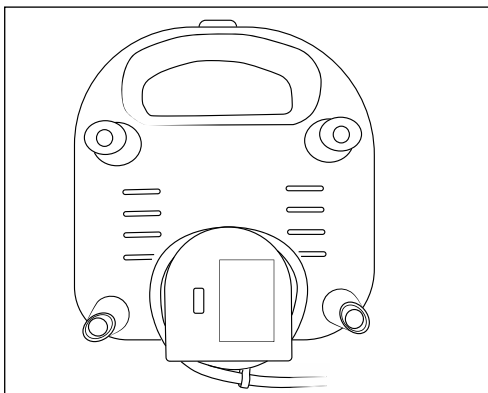
УКАЗАНИЕ

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

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

Съхранение

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



- Съхранявайте уреда на сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Начин на отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете щепсела в електрическата мрежа.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Донътите/Гофретите с мотиви/Гофретите се препичат твърде силно.	Донътите/Гофретите с мотиви/Гофретите са били твърде дълго в уреда.	Изваждайте по-рано донътите/гофретите с мотиви/гофретите.

Рецепти

Основно тесто за гофрети

Продукти:

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

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

Шоколадови гофрети

Продукти:

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

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

Основно тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Сладко тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

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

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Солено тесто за гофрети с мотиви

Продукти:

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Основно тесто за донъти

Продукти:

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Донът с плодов йогурт

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

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

Фитнес донът

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

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

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



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

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

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



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

Предаване на опаковката за отпадъци



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



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

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката.

Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждаат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 453101/453102-2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване



България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 453101/453102-2304

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stan informații · Stav informací

Versiunea informațiilor · Stanje informacija · Актуалност на информацията:

08/2023 · Ident.-No.: SOWEW750D4-072023-1

IAN 453101/453102-2304

10 