

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HGI1357B
Version: 03/2025



WAFFELEISEN / WAFFLE MAKER / GAUFRIER SSWM 820 A1

(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

GOFROWNICA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

VAFLOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

GOFRERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

VAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

PIASTRA PER WAFFEL

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

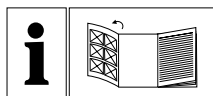
(HU)

GOFRISÜTŐ

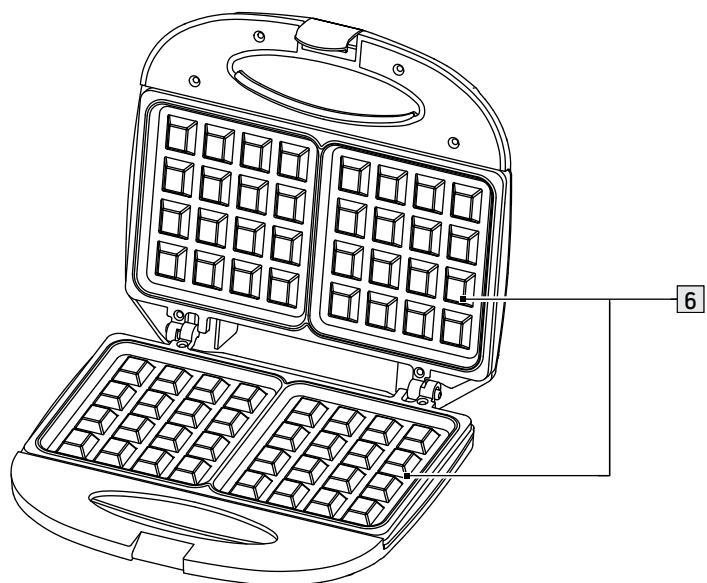
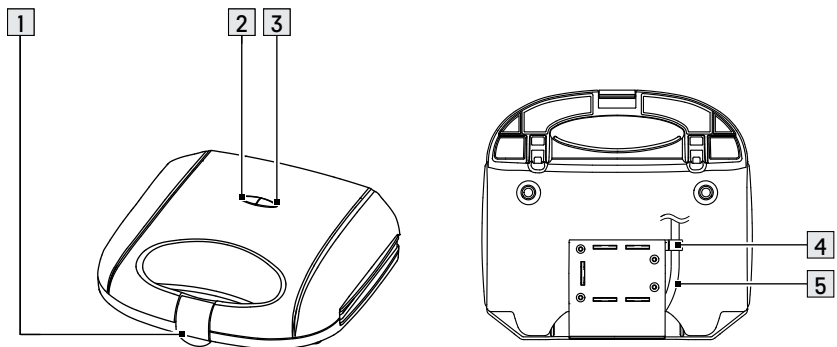
Kezelési és biztonsági utalások

IAN 479772_2410

(BE) (NL) (CZ) (FR) (PL) (SK)



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	32
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	47
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	60
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	74
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	87
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	100
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	113
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	125
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	138



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 6
Einleitung	Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 7
Lieferumfang	Seite 7
Teilebeschreibung	Seite 7
Technische Daten	Seite 7
Sicherheitshinweise	Seite 7
Vor der ersten Verwendung	Seite 11
Bedienung	Seite 11
Ein-/Ausschalten	Seite 11
Waffeln	Seite 12
Rezepte	Seite 12
Belgische Waffeln	Seite 12
Blaubeerwaffeln	Seite 13
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 13
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 13
Kürbisgewürzwaffeln	Seite 14
Glutenarme Waffeln	Seite 14
Glutenarme Matcha-Waffeln	Seite 15
Kartoffel-Waffeln	Seite 15
Bananen-Waffeln	Seite 15
Lila Reiswaffeln	Seite 16
Reinigung und Pflege	Seite 16
Lagerung	Seite 17
Entsorgung	Seite 17
Garantie	Seite 18
Abwicklung im Garantiefall	Seite 18
Service	Seite 18

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Achtung, heiße Oberfläche!
	Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

WAFFELEISEN

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte [Betrieb]
- 3 Grüne Kontrollleuchte [Bereit]
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG11357B:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357B-BS:	–



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ⚠️ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

- ⚠️ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.

- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

① **HINWEIS:**

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Waffeln des ersten Durchgangs.

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker [5] mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte [2] leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte [2] erlischt.

Leuchtanzeigen	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

● Waffeln

❶ HINWEISE:

- Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [3] leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6]. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [1]. Die Waffeln werden nun gebacken.
 5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

	Portion	Zubereitungszeit
Belgische Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Pumpkin-Spice-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Glutenarme Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Glutenarme Matcha-Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Kartoffel-Waffeln	2	Ca. 60 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Bananen-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Lila Reiswaffeln	4	Ca. 120 Min.

● Rezepte

● Belgische Waffeln

5	Eier
250 g	Butter
200 g	Zucker
400 ml	Milch
500 g	Allzweckmehl
5 g	Vanillezucker
5 g	Backpulver

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermengen.
3. Backpulver, Hälfte des Mehls und Hälfte der Milch in die Schüssel hinzugeben und verrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch hinzugeben und verrühren, bis der Teig cremig ist.
5. Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6] verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

● Blaubeerwaffeln

100 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
100 g	Zucker
280 g	Allzweckmehl
8 g	Backpulver
80 g	Blaubeeren (frisch oder tiefgekühlt)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen.
3. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermengt ist.
4. Blaubeeren unterheben.
5. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln ca. 10 Minuten lang backen, bis die Farbe goldbraun ist.
8. Sofort servieren.

● Schinken-Käse-Waffeln

570 g	Hash-Brown-Kartoffeln (tiefgekühlt)
225 g	Schwarzwälder Schinken (gewürfelt)
200 g	Cheddar-Käse (gerieben)
3	Eier (verquirlt)
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2 TL	Frische Petersilienblätter (gehackt)
1 TL	Getrockneter Thymian
1 TL	Geräuchertes Paprikapulver
–	Salz

–	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
---	-------------------------------------

Zubereitung:

1. Hash-Brown-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. In einer großen Schüssel Hash-Brown-Kartoffeln, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
6. Produkt schließen und Waffeln ca. 7 Minuten lang backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

180 g	Allzweckmehl
65 g	Ungesüßtes Kakaopulver
20 g	Kristallzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Meersalz
10 EL	Ungesalzene Butter (geschmolzen)
2	Eier
2 TL	Vanilleextrakt
60 ml	Wasser
120 g	Mini-Schokoladen-Chips
Optional	Puderzucker, Vanilleeis, Schokoladensauce

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.

4. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Schokoladen-Chips unterheben.
8. Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
9. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6] verteilen.
10. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
11. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
12. Optional: Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Kürbisgewürzwaffeln

250 g	Allzweckmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
2 TL	Zimt (gemahlen)
1,5 TL	Kürbiskuchengewürz
¼ TL	Ingwer (gemahlen)
¼ TL	Salz
3	Eier (bei Zimmertemperatur)
225 g	Kürbispüree
4 EL	Ungesalzene Butter (geschmolzen)
50 g	Zucker (weiß oder braun)
60 ml	Ahornsirup
1 TL	Vanilleextrakt
360 ml	Vollmilch (bei Raumtemperatur)

Optional	
90 g	Pekannüsse (halbiert)
360 ml	Ahornsirup

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Kürbiskuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Ahornsirup und Milch verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
8. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6] verteilen.
9. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
10. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
11. Optional: Waffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup servieren.

● Glutenarme Waffeln

2	Eier
80 g	Glutenarmes Mehl
30 g	Butter
30 g	Zucker
50 ml	Milch
20 g	Maisstärke
4 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Maisstärke und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Glutenarme Matcha-Waffeln

150 g	Glutenarmes Mehl
55 ml	Milch
3 g	Matcha-Pulver
15 g	Zucker
1	Ei
15 g	Butter
2 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Matchapulver und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Kartoffel-Waffeln

100 g	Hirsemehl
130 ml	Milch
5 ml	Olivenöl
10 g	Zucker
2 g	Backpulver
100 g	Kartoffeln (gekocht)

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kartoffeln mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Olivenöl, Zucker, Backpulver, Hirsemehl mit dem violetten Kartoffelbrei vermengen.
4. Die Mischung 40 Minuten ruhen lassen.
5. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
6. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
7. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
8. Sofort servieren.

● Bananen-Waffeln

1	Bananen (ca. 140 g)
1	Ei
50 ml	Milch
60 g	Grahammehl
3 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei und Banane mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Backpulver und Mehl mit der Mischung vermengen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.

- Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
- Sofort servieren.

● Lila Reiswaffeln

1	Ei
20 g	Zucker
200 g	Mehl
30 g	Butter
60 ml	Milch
28 ml	Maiskeimöl
3 g	Backpulver
–	Lila Reis [gekocht]

Vorgehensweise

- Heizen Sie das Produkt vor.
- In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei, Zucker, Mehl, zerlassene Butter und Backpulver verrühren.
- Mischen Sie das Maiskeimöl unter die Masse, bis sie zu einem Teig wird.
- Legen Sie den Teig für 1 Stunde an einen warmen Ort, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt.
- Diesen Teig kneten, die Luft darin entweichen lassen und dann in kleine Stücke schneiden.
- Lassen Sie die kleinen Teigstücke 20 Minuten ruhen.
- Die kleinen Teigstücke flachdrücken und den violetten Reis darin einwickeln.
- Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
- Legen Sie den Teig auf die untere Platte.
- Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
- Sofort servieren.

● Reinigung und Pflege

- ⚠ GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung! Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

① HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- ❑ Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

● Lagerung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ❑ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ❑ Wickeln Sie die Anschlussleitung **5** um die Kabelaufwicklung **4** an der Unterseite des Produkts.
- ❑ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- ❑ Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 479772_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [Kassenbonn] sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page 20
Introduction	Page 21
Intended use	Page 21
Scope of delivery	Page 21
Description of parts	Page 21
Technical data	Page 21
Safety instructions	Page 21
Before first use	Page 24
Operation	Page 24
Turning on/off	Page 24
Waffles	Page 25
Recipes	Page 25
Belgian waffles	Page 25
Blueberry waffles	Page 26
Ham and cheese waffles	Page 26
Belgian brownie waffles	Page 26
Pumpkin spice waffles	Page 27
Low-Gluten waffles	Page 27
Matcha Low-Gluten waffles	Page 28
Solanum tuberosum waffles	Page 28
Banana waffles	Page 28
Purple rice waffles	Page 28
Cleaning and care	Page 29
Storage	Page 29
Disposal	Page 29
Warranty	Page 30
Warranty claim procedure	Page 30
Service	Page 31

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watts
	WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Warning – hot surface!
	This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

WAFFLE MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- This product is designed for making waffles. Do not use it for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator [power]
- 3 Green indicator [ready]
- 4 Mains cord retainer
- 5 Mains cord with mains plug
- 6 Heating plates

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	680–820 W
Protection class:	I
Certification	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Safety instructions

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use! When passing this product on to others, please also include all the documents!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

- ⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

- ⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- ⚠ **DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling. During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

- ⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

Disconnect the product from the mains supply before cleaning and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● **Before first use**

- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories [see “Cleaning and care”].

● **Operation**

ⓘ NOTES:

- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first set of waffles.

● **Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the mains plug [5] to a suitable wall outlet. The red indicator [2] lights up.
- Turning the product off: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet. The red indicator [2] goes off.

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/reheating

Light indicators	Status
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

- ① **NOTE:** During operation, the green indicator [3] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

● Waffles

① NOTES:

- Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
 - Keep the product locked while preheating.
 - Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [3] lights up.
 2. Pull the lock [1]. Open the product.
 3. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6]. Sample recipes can be found in the following chapter.
 4. Close the product. Close the lock [1]. The waffles are being baked now.
 5. When baking is complete: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet.

Processing table – Waffle maker

	Serving	Preparation time
Belgian waffles	2	Approx. 20 min
Blueberry waffles	2	Approx. 20 min
Ham and cheese waffles	2	Approx. 20 min
Belgian brownie waffles	2	Approx. 15 min
Pumpkin spice waffles	2	Approx. 15 min
Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min

Matcha Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min
Solanum tuberosum waffles	2	Approx. 60 min
Banana waffles	2	Approx. 20 min
Purple rice waffles	4	Approx. 120 min

● Recipes

● Belgian waffles

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	All-purpose flour
5 g	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix eggs, vanilla sugar, sugar, and butter.
3. Add baking powder, half of the flour and half of the milk into the bowl and stir.
4. Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
5. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6].
7. Close the product and bake the waffles for 8 minutes.
8. Serve immediately.

● Blueberry waffles

100 ml	Vegetable oil
250 ml	Milk
2	Eggs
100 g	Sugar
280 g	All-purpose flour
8 g	Baking powder
80 g	Blueberries (fresh or frozen)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk oil, milk, eggs, and sugar.
3. Add the flour and baking powder and stir until well combined.
4. Fold in the blueberries.
5. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
7. Close the product and bake the waffles for about 10 minutes, until golden brown.
8. Serve immediately.

● Ham and cheese waffles

570 g	Hash brown potatoes (refrigerated)
225 g	Black forest ham (diced)
200 g	Cheddar cheese (shredded)
3	Eggs (whisked)
2 cloves	Garlic (minced)
2 tsp	Fresh parsley leaves (chopped)
1 tsp	Dried thyme
1 tsp	Smoked paprika powder
–	Salt

–	Black pepper (freshly ground)
---	-------------------------------

Preparation:

1. Thaw the hash brown potatoes.
2. Preheat the product.
3. In a large bowl, mix hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika powder. Season with salt and black pepper.
4. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
5. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
6. Close the product and bake the waffles for about 7 minutes, until golden brown and crisp.
7. Serve immediately.

● Belgian brownie waffles

180 g	All-purpose flour
65 g	Unsweetened cocoa powder
20 g	Granulated sugar
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Sea salt
10 tbsp	Unsalted butter (melted)
2	Eggs
2 tsp	Vanilla extract
60 ml	Water
120 g	Mini chocolate chips
Optional	Powdered sugar, vanilla ice cream, chocolate sauce

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, vanilla extract, and water.

- Combine the egg mixture with the dry mixture.
- Add the melted butter and mix everything.
- Fold in the chocolate chips.
- Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
- Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
- Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
- Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.
- Optional: Serve the waffles with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.
- In a large bowl, mix the flour, sugar, baking powder, baking soda, cinnamon, pumpkin pie spice, ginger, and salt.
- Melt the butter and set aside to cool a little.
- In a small bowl, whisk the eggs, pumpkin puree, vanilla extract, maple syrup, and milk.
- Combine the egg mixture with the dry mixture.
- Add the melted butter and mix everything.
- Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
- Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
- Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
- Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.
- Optional: Serve the waffles with pecan and maple syrup.

● Pumpkin spice waffles

250 g	All-purpose flour
2 tsp	Baking powder
1 tsp	Baking soda
2 tsp	Cinnamon [ground]
1.5 tsp	Pumpkin pie spice
¼ tsp	Ginger [ground]
¼ tsp	Salt
3	Eggs [at room temperature]
225 g	Pumpkin puree
4 tbsp	Unsalted butter [melted]
50 g	Sugar [white or brown]
60 ml	Maple syrup
1 tsp	Vanilla extract
360 ml	Whole milk [at room temperature]
Optional	
90 g	Pecan [halved]
360 ml	Maple syrup

Preparation:

- Preheat the product.

● Low-Gluten waffles

2	Eggs
80 g	Low-gluten flour
30 g	Butter
30 g	Sugar
50 ml	Milk
20 g	Corn starch
4 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium-sized bowl, mix egg, low-gluten flour, butter, sugar, milk, corn starch, baking powder.
- Let the mixture sit for 10 minutes
- Grease both plates with baking oil.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate.
- Close the product and bake for 8 minutes.
- Serve immediately.

● Matcha Low-Gluten waffles

150 g	Low-gluten flour
55 ml	Milk
3 g	Matcha powder
15 g	Sugar
1	Egg
15 g	Butter
2 g	Baking powder

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix egg, low-gluten flour, butter, sugar, milk, matcha powder, baking powder.
3. Let the mixture sit for 10 minutes.
4. Grease both plates with baking oil.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for 8 minutes.
7. Serve immediately.

● Solanum tuberosum waffles

100 g	Millet flour
130 ml	Milk
5 ml	Olive oil
10 g	Sugar
2 g	Baking powder
100 g	Solanum tuberosum [cooked]

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk and solanum tuberosum, mixed them with the blender.
3. Mixed olive oil, sugar, baking powder, millet flour with the purple potato mash.
4. Let the mixture sit for 40 minutes.
5. Grease both plates with baking oil.
6. Evenly spoon the batter onto the lower plate.

7. Close the product and bake for 8 minutes.
8. Serve immediately.

● Banana waffles

1	Banana [about 140g]
1	Egg
50 ml	Milk
60 g	Graham flour
3 g	Baking powder

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk, egg, banana, mixed them with the blender.
3. Mixed baking powder, flour with the mixture.
4. Grease both plates with baking oil.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for 8 minutes.
7. Serve immediately.

● Purple rice waffles

1	Egg
20 g	Sugar
200 g	Flour
30 g	Butter
60 ml	Milk
28 ml	Corn oil;
3 g	Baking powder
—	Purple rice [cooked]

Procedures

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk, egg, sugar, flour, melting butter and baking powder.
3. Add the corn oil into the mixture, to become dough.
4. Place the dough in warm place for 1 hour, the volume for the dough will be double.

5. Knead this dough let the air inside to go out, then cut it into small pcs.
6. Let the small dough set for 20 minutes.
7. Flatten the small dough ,and wrap the purple rice in.
8. Grease both plates with baking oil.
9. Put the dough onto the lower plate.
10. Close the product and bake for 8 minutes.
11. Serve immediately.

● **Cleaning and care**

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

⚠ DANGER! Risk of burns! Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

⚠ WARNING! Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ NOTICE! Risk of damage! Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.

① NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 	☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.

Part	Cleaning method
Orifices around the heating plates 	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

- ☐ After cleaning and before reusing the product: Dry all parts thoroughly.

● **Storage**

⚠ DANGER! Risk of burns! Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Wind the mains cord  around the mains cord retainer  at the bottom of the product.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

● **Disposal**

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations [a] and numbers [b] with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number [IAN 479772_2410] available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 33
Introduction	Page 34
Utilisation prévue	Page 34
Contenu de l'emballage	Page 34
Description des pièces	Page 34
Données techniques	Page 34
Consignes de sécurité	Page 34
Avant la première utilisation	Page 38
Fonctionnement	Page 38
Mise en marche/arrêt	Page 38
Gaufres	Page 38
Recettes	Page 39
Gaufres belges	Page 39
Gaufres aux myrtilles	Page 39
Gaufres au jambon et au fromage	Page 40
Gaufres brownie	Page 40
Gaufres à la citrouille et aux épices	Page 41
Gaufres pauvres en gluten	Page 41
Gaufres au matcha pauvres en gluten	Page 42
Gaufres à la pomme de terre	Page 42
Gaufres à la banane	Page 42
Gaufres au riz violet	Page 42
Nettoyage et entretien	Page 43
Stockage	Page 43
Mise au rebut	Page 44
Garantie	Page 44
Faire valoir sa garantie	Page 45
Service après-vente	Page 46

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watts
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Danger – Risque de choc électrique !
			Attention – Surface chaude !
	Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.		Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.	 	Informations de sécurité Instructions d'utilisation

GAUFRIER

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Gaufrier
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

- 1 Verrou
- 2 Voyant rouge [marche]
- 3 Voyant vert [prêt]
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	680 - 820 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG11357B :	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357B-BS :	—



Consignes de sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les notes de sécurité et toutes les instructions d'utilisation ! Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, joignez-lui tous les documents !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit. Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.

- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Nettoyage et stockage

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

① REMARQUES :

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premières gaufres.

● Mise en marche/arrêt

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.

- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

Voyants	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / chauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

● Gaufres

① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les gaufres sont en train de cuire.
 5. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Gaufrier

	Portion	Temps de préparation
Gaufres belges	2	environ 20 min

Gaufres aux myrtilles	2	environ 20 min
Gaufres au jambon et au fromage	2	environ 20 min
Gaufres brownie	2	environ 15 min
Gaufres à la citrouille et aux épices	2	environ 15 min
Gaufres pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres au matcha pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres à la pomme de terre	2	environ 60 min
Gaufres à la banane	2	environ 20 min
Gaufres au riz violet	4	environ 120 min

● Recettes

● Gaufres belges

5	Œufs
250 g	Beurre
200 g	sucré
400 ml	Lait
500 g	Farine multi-usage
5 g	Sucre vanillé
5 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre dans un saladier de taille moyenne.

3. Ajoutez la levure chimique, environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans le saladier et mélangez.
4. Ajoutez le reste de la farine et du lait, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres aux myrtilles

100 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
100 g	sucré
280 g	Farine multi-usage
8 g	Levure chimique
80 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez au fouet l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les myrtilles.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres au jambon et au fromage

570 g	Pommes de terre rissolées [réfrigérées]
225 g	Jambon de la forêt noire [coupé en dés]
200 g	Cheddar [râpé]
3	Œufs [battus]
2 gousses	Ail [haché]
2 cuillères à café	Feuilles de persil frais [hachées]
1 cuillère à café	Thym séché
1 cuillère à café	Poudre de paprika fumé
–	Sel
–	Poivre noir [fraîchement moulu]

Préparation :

1. Décongelez les pommes de terre rissolées.
2. Préchauffez le produit.
3. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre rissolées, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres brownie

180 g	Farine multi-usage
65 g	Poudre de cacao non sucrée

20 g	Sucre cristallisé
1 cuillère à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel de mer
10 cuillères à soupe	Beurre non salé [fondu]
2	Œufs
2 cuillères à café	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Mini pépites de chocolat
En option :	Sucre en poudre, glace à la vanille, sauce au chocolat

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
4. Dans un petit saladier, battez les œufs, l'extrait de vanille et l'eau.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Incorporez les pépites de chocolat.
8. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
9. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
11. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
12. En option : Servez les gaufres avec du sucre en poudre, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

● Gaufres à la citrouille et aux épices

250 g	Farine multi-usage
2 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Bicarbonate de soude
2 cuillères à café	Cannelle (moulue)
1,5 cuillère à café	Épices à citrouille
¼ cuillère à café	Gingembre (moulu)
¼ cuillère à café	Sel
3	Œufs (à température ambiante)
225 g	Purée de citrouille
4 cuillères à soupe	Beurre non salé (fondu)
50 g	Sucre (blanc ou roux)
60 ml	Sirop d'érable
1 cuillère à café	Extrait de vanille
360 ml	Lait entier (à température ambiante)
En option :	
90 g	Noix de pécan (coupées en deux)
360 ml	Sirop d'érable

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, les épices à citrouille, le gingembre et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.

4. Dans un petit saladier, battez les œufs, la purée de citrouille, l'extrait de vanille, le sirop d'érable et le lait.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
8. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
9. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
10. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
11. En option : Servez les gaufres avec des noix de pécan et du sirop d'érable.

● Gaufres pauvres en gluten

2	Œufs
80 g	Farine pauvre en gluten
30 g	Beurre
30 g	sucre
50 ml	Lait
20 g	Fécule de maïs
4 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les œufs, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la fécule de maïs et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au matcha pauvres en gluten

150 g	Farine pauvre en gluten
55 ml	Lait
3 g	Poudre de matcha
15 g	sucre
1	œuf
15 g	Beurre
2 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez l'œuf, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la poudre de matcha et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres à la pomme de terre

100 g	Farine de millet
130 ml	Lait
5 ml	Huile d'olive
10 g	sucre
2 g	Levure chimique
100 g	Pommes de terre [cuites]

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait et les pommes de terre à l'aide d'un robot mixeur.
3. Mélangez l'huile d'olive, le sucre, la levure chimique et la farine de millet avec la purée de pommes de terre violette.

4. Laissez reposer la pâte pendant 40 minutes.
5. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres à la banane

1	Banane (environ 140 g)
1	œuf
50 ml	Lait
60 g	Farine Graham
3 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf et la banane à l'aide d'un robot mixeur.
3. Ajoutez la levure chimique et la farine à ce mélange.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au riz violet

1	œuf
20 g	sucre
200 g	Farine
30 g	Beurre
60 ml	Lait
28 ml	Huile de maïs
3 g	Levure chimique
—	Riz violet [cuit]

Préparation

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf, le sucre, la farine, le beurre fondu et la levure chimique.
3. Ajoutez l'huile de maïs au mélange pour terminer.
4. Placez la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure pour la faire doubler de volume.
5. Pétrissez la pâte pour en retirer les bulles d'air puis coupez-la en petits morceaux.
6. Laissez les morceaux de pâte reposer pendant 20 minutes.
7. Aplatissez les morceaux de pâte et enveloppez le riz violet dedans.
8. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
9. Mettez la pâte sur la plaque inférieure.
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
11. Servez immédiatement.

Nettoyage et entretien

 **DANGER ! Risque de choc électrique !**
Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise murale.

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

 **AVERTISSEMENT !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

 **REMARQUE ! Risque de dommages !**
N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

 **REMARQUE :** Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	□ Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin. □ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 	□ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Orifices autour des plaques chauffantes 	□ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. □ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

- Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

Stockage

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon électrique  autour de la retenue du cordon  sur le dessous du produit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations [a] et des chiffres [b] ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit [IAN 479772_2410] à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 48
Inleiding.....	Pagina 49
Beoogd gebruik.....	Pagina 49
Leveringsomvang.....	Pagina 49
Beschrijving van de onderdelen.....	Pagina 49
Technische gegevens.....	Pagina 49
Veiligheidsinstructies.....	Pagina 49
Voor het eerste gebruik	Pagina 52
Werking.....	Pagina 53
In-/uitschakelen	Pagina 53
Wafels	Pagina 53
Recepten	Pagina 54
Belgische wafels	Pagina 54
Bosbessenwafels	Pagina 54
Ham- en kaaswafels	Pagina 54
Belgische brownie wafels	Pagina 55
Pompoenkruidentwafels	Pagina 55
Wafels met weinig gluten.....	Pagina 56
Matcha wafels met weinig gluten.....	Pagina 56
Aardappelwafels	Pagina 56
Banaanwafels	Pagina 57
Paarse rijstwafels	Pagina 57
Reiniging en onderhoud.....	Pagina 57
Opslag.....	Pagina 58
Afvoer.....	Pagina 58
Garantie	Pagina 59
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 59
Service	Pagina 59

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	GEVAARI Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Waarschuwing" markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Gevaar – risico op elektrische schokken!
			Waarschuwing – heet oppervlak!
	Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.		Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.
CE	De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

WAFELIJZER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het bakken van wafels. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Wafelijzer
- 1 Gebruikershandleiding

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Netsnoer met stekker
- 6 Bakplaten

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	680–820 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Veiligheidsinstructies

Maak uzelf vertrouwd met alle veiligheidsinformatie en gebruiksinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt! Als u dit product doorgeeft aan anderen, geef dan ook alle documenten mee!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

- △ **GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

- △ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.
Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat. Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.

Reiniging en opslag

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!** Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookforuizen of kachels.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

● Werking

❶ **OPMERKINGEN:**

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken wafels weg.

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

Controlelampjes	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

- ❶ **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

● Wafels

❶ **OPMERKINGEN:**

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
 2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
 3. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De wafels worden nu gebakken.
 5. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

Bereidingstabel – Wafelijzer

	Porties	Bereidingstijd
Belgische wafels	2	Ong. 20 min
Bosbessenwafels	2	Ong. 20 min
Ham- en kaaswafels	2	Ong. 20 min
Belgische brownie wafels	2	Ong. 15 min
Pompoenkruidentwafels	2	Ong. 15 min
Wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Matcha wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Aardappelwafels	2	Ong. 60 min
Banaanwafels	2	Ong. 20 min
Paarse rijstwafels	4	Ong. 120 min

● Recepten

● Belgische wafels

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Tarwemeel
5 g	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een middelgrote kom de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter.
3. Voeg het bakpoeder, de helft van de bloem en de helft van de melk toe aan de kom en roer.
4. Voeg de rest van de bloem en de melk toe en roer tot het beslag romig wordt.
5. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende 8 minuten.
8. Dien onmiddellijk op.

● Bosbessenwafels

100 ml	Spijsolie
250 ml	Melk
2	Eieren
100 g	Suiker
280 g	Tarwemeel
8 g	Bakpoeder
80 g	Bosbessen (vers of diepvries)

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.

2. Klop in een grote kom de olie, de melk, de eieren en de suiker.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot alles goed gemengd is.
4. Spatel de bosbessen er voorzichtig doorheen.
5. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 10 minuten, tot goudbruin.
8. Dien onmiddellijk op.

● Ham- en kaaswafels

570 g	Aardappelrösti (gekoeld)
225 g	Zwarte woudham (in blokjes)
200 g	Cheddarkaas (geraspt)
3	Eieren (geklopt)
2 teentjes	Knoflook (fijngehakt)
2 tl	Verse peterselie (gehakt)
1 tl	Gedroogde tijm
1 tl	Gerookte paprikapoeder
–	Zout
–	Zwarte peper (vers gemalen)

Voorbereiding:

1. Laat de hash browns ontdooien.
2. Verwarm het product voor.
3. Meng in een grote kom de hash browns, de ham, de kaas, de eieren, het knoflook, de peterselie, de tijm en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
4. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
5. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.

- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 7 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische brownie wafels

180 g	Tarwemeel
65 g	Ongezoet cacaopoeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Ongezouten boter (gesmolten)
2	Eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Mini-chocoladechips
Optioneel:	Poedersuiker, vanille-ijs, chocoladesaus

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, het cacaopoeder, de suiker, het bakpoeder en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, het vanille-extract en het water.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
- Spatel de chocoladestukjes erdoor.
- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.

- Optioneel: Dien de wafels op met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus.

● Pompoenkruidentwafels

250 g	Tarwemeel
2 tl	Bakpoeder
1 tl	Zuiveringszout
2 tl	Kaneel (gemalen)
1,5 tl	Pompoentaartkruiden
¼ tl	Gember (gemalen)
¼ tl	Zout
3	Eieren (op kamertemperatuur)
225 g	Pompoenpuree
4 el	Ongezouten boter (gesmolten)
50 g	Suiker (wit of bruin)
60 ml	Ahornsiroop
1 tl	Vanille-extract
360 ml	Volle melk (op kamertemperatuur)
Optioneel	
90 g	Pecannoten (gehalveerd)
360 ml	Ahornsiroop

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zuiveringszout, de kaneel, de pompoentaartkruiden, de gember en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, de pompoenpuree, het vanille-extract, de ahornsiroop en de melk door elkaar.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
- Optioneel: Dien de wafels op met pecannoten en ahornsiroop.

● Wafels met weinig gluten

2	Eieren
80 g	Laag-glutenmeel
30 g	Boter
30 g	Suiker
50 ml	Melk
20 g	Maïzena
4 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, de maïzena en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Matcha wafels met weinig gluten

150 g	Laag-glutenmeel
55 ml	Melk
3 g	Matcha-poeder
15 g	Suiker
1	Ei
15 g	Boter
2 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, het matcha-poeder en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Aardappelwafels

100 g	Gierstmeel
130 ml	Melk
5 ml	Olijfolie
10 g	Suiker
2 g	Bakpoeder
100 g	Aardappelen (gekookt)

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk en de aardappelen met de blender.
- Meng de olijfolie, de suiker, het bakpoeder en het gierstmeel met de paarse aardappelpuree.
- Laat het mengsel 40 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.

- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Banaanwafels

1	Banaan [ong. 140g]
1	Ei
50 ml	Melk
60 g	Grahammeel
3 g	Bakpoeder

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei en de banaan met de blender.
- Voeg het bakpoeder en het meel toe aan het mengsel en meng goed.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Paarse rijstwafels

1	Ei
20 g	Suiker
200 g	Bloem
30 g	Boter
60 ml	Melk
28 ml	Maïsolie
3 g	Bakpoeder
–	Paarse rijst [gekookt]

Procedures

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei, de suiker, de bloem, de gesmolten boter en het bakpoeder.

- Voeg de maïsolie toe aan het mengsel en kneed tot een deeg ontstaat.
- Laat het deeg 1 uur op een warme plek rusten; het deeg zal in volume verdubbelen.
- Kneed het deeg om de lucht eruit te laten en verdeel het in kleine stukken.
- Laat de kleine deegstukken 20 minuten rusten.
- Rol de kleine deegstukken plat en wikkel de paarse rijst erin.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Leg het deeg op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok!
Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ OPMERKING! Risico op schade! Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

ⓘ OPMERKING: Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	□ Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe. □ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	□ Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	□ Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier. □ Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

- Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

● Opslag

 **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het netsnoer  rond de snoeropslag  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

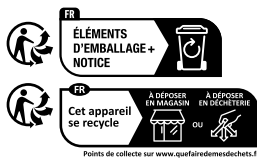
● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen [a] en een cijfers [b] met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 479772_2410) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona 61
Wstęp	Strona 62
Przeznaczenie	Strona 62
Zakres dostawy	Strona 62
Opis części	Strona 62
Dane techniczne	Strona 62
Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa	Strona 62
Przed pierwszym użyciem	Strona 66
Użytkowanie	Strona 66
Włączanie i wyłączanie	Strona 66
Gofry	Strona 66
Przepisy	Strona 67
Gofry belgijskie	Strona 67
Gofry z jagodami	Strona 67
Gofry z szynką i serem	Strona 68
Gofry belgijskie brownie	Strona 68
Gofry z przyprawą dyniową	Strona 69
Gofry niskoglutenowe	Strona 69
Niskoglutenowe gofry z herbatą zieloną Matcha	Strona 70
Gofry ziemniaczane	Strona 70
Gofry bananowe	Strona 70
Gofry z czarnego ryżu	Strona 70
Czyszczenie i utrzymanie	Strona 71
Przechowywanie	Strona 71
Utylizacja	Strona 72
Gwarancja	Strona 72
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 73
Serwis	Strona 73

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Niebezpieczeństwo” oznacza zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		Prąd przemienny/napięcie przemiennie
		Hz	Herc (częstotliwość zasilania)
		W	Waty
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrzeżenie”, oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		UWAGA: Ten symbol, w połączeniu z hasłem „Uwaga”, oznacza dodatkowe przydatne informacje.
			Produktu należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
	OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrożnie”, oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia.		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
			Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia!
	To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy ochrony I i musi być podłączone do uziemienia.		Bezpieczeństwo żywności Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
CE	Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do tego produktu.	 	Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkownika

GOFROWNICA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do smażenia gofrów. Nie należy go używać do jakichkolwiek innych zastosowań.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego w gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 Gofrownica
- 1 instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Blokada
- 2 Czerwona kontrolka (zasilanie)
- 3 Zielona kontrolka (gotowość)
- 4 Uchwyt na przewód zasilający
- 5 Przewód zasilający z wtyczką
- 6 Płytki grzewcze

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50 Hz
Zużycie energii:	680–820 W
Klasa ochrony:	I
Certyfikacja	
HGII357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HGII357B-BS:	–



Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem używania produktu należy zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją użytkowania! W przypadku przekazania produktu innym osobom, należy dołączyć do produktu całą dokumentację.

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi gwarancja nie obowiązuje! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody następce! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO UTRATY ŻYCIA LUB WYPADKU NIEMOWLĄT I DZIECI!

Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia.

Dzieci często nie są w pełni świadome zagrożeń. Materiały opakowaniowe należy zawsze chronić przed dziećmi.

- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi produktu i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.

- Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Produkt i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

Przeznaczenie

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji. Nie należy w żaden sposób próbować przerabiać produktu.

Bezpieczeństwo elektryczne

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**
Ryzyko porażenia prądem!
Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku wadliwego działania naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko oparzeń! Podczas używania produkt nagrzewa się i jest gorący. Nie należy dotykać produktu w czasie używania go lub natychmiast po użyciu.

Gdy produkt pracuje i gdy nadal stygnie, należy go dotykać wyłącznie za uchwyt.

Podczas użytkowania należy zachować ostrożność, ponieważ okolice uchwytu mogą się nagrzewać.

 **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

 **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony należy odłączyć go od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Jeśli produkt zostanie upuszczony lub widoczne są na nim oznaki uszkodzenia, nie należy go używać.

- Produkt jest włączony przez cały czas, gdy jest podłączony do zasilania.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i natężenie prądu są zgodne z parametrami zasilania podanymi na etykiecie znamionowej produktu.
- Wtyczkę i przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymianę powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Przewód zasilający należy chronić przed uszkodzeniem. Nie wolno dopuścić do tego, aby zwisał na ostrych krawędziach, nie wolno go ścisnąć ani zginać. Przewód zasilający należy też trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Użytkowanie

- Produktu nie należy pozostawiać bez nadzoru, gdy jest on podłączony do zasilania.
- W czasie, gdy produkt pracuje, nie należy go przestawiać.
- Produktu nie należy ustawiać na płytach grzewczych [gazowych, elektrycznych, węglowych itp.]. Produktu należy używać na poziomej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Gdy produkt jest używany lub bezpośrednio po użyciu, gdy jest jeszcze gorący, nie należy go przykrywać.
- Należy pilnować, aby przewód zasilający nie był niczym przytrzaśnięty i aby nie dotykał krawędzi płyty.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi on być przystosowany do przepływu prądu co najmniej 10 A.
- Przewody należy ułożyć w taki sposób, aby nie można się było o nie potknąć i aby nie dało się ich uszkodzić w inny sposób.

- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
 - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - domy na wsi;
 - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

Czyszczenie i przechowywanie

- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko urazów!** Przed czyszczeniem i gdy produkt nie jest używany należy odłączyć zasilanie.
- Gorącego produktu nie należy chować do szafki ani wkładać do opakowania.
 - Aby wyjąć wtyczkę z kontaktu, nie należy ciągnąć za przewód.

- Produkt, jego przewód zasilający i wtyczkę należy chronić przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy chronić przed wysoką temperaturą. Nie należy ustawiać produktu w pobliżu otwartego ognia lub źródeł ciepła, takich jak piece lub urządzenia grzewcze.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w rozdziale „Czyszczenie i utrzymanie”.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć materiały opakowaniowe. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne.
- Podczas produkcji części są pokrywane warstwą oleju zabezpieczającego. Przed pierwszym użyciem należy użyć produktu bez jakiegokolwiek żywności, aby ewentualne resztki oleju wyparowały.
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).

● **Użytkowanie**

① **UWAGI:**

- Przy pierwszych kilku próbach nagrzania z produktu może być wyczuwalny słaby zapach. W miejscu pracy należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Pierwsze gofry należy wyrzucić.

● **Włączanie i wyłączanie**

- Włączanie produktu: Włożyć wtyczkę [5] do odpowiedniego kontaktu ściennego. Zaświeci się czerwona kontrolka [2].
- Wyłączanie produktu: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego. Czerwona kontrolka [2] zgaśnie.

Kontrolki świetlne	Stan
Kontrolka czerwona nie świeci, kontrolka zielona też nie świeci	Produkt wyłączony
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona nie świeci	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona świeci	Osiągnięta została optymalna temperatura

- ① **UWAGA:** W czasie pracy zielona kontrolka [3] od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do temperatury pieczenia.

● **Gofry**

① **UWAGI:**

- Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
 - Podczas nagrzewania produkt powinien być zamknięty.
 - Produktu nie należy przepętniać.
1. Nagrzewać urządzenie do czasu, aż zaświeci się zielona kontrolka [3].
 2. Pociągnąć blokadę [1]. Otworzyć produkt.

3. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6]. Przykładowe przepisy znaleźć można w następnym rozdziale.
4. Zamknąć produkt. Zamknąć blokadę [1]. Gofry się teraz pieką.
5. Po zakończeniu pieczenia należy: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego.

Tabela czasów pieczenia – gofrownica

	Liczba porcji	Czas przygotowania
Gofry belgijskie	2	Okolo 20 min
Gofry z jagodami	2	Okolo 20 min
Gofry z szynką i serem	2	Okolo 20 min
Gofry belgijskie brownie	2	Okolo 15 min
Gofry z przyprawą dyniową	2	Okolo 15 min
Gofry niskoglutenowe	2	Okolo 30 min
Niskoglutenowe gofry z herbatą zieloną Matcha	2	Okolo 30 min
Gofry ziemniaczane	2	Okolo 60 m
Gofry bananowe	2	Okolo 20 min
Gofry z czarnego ryżu	4	Okolo 120 m

● Przepisy

● Gofry belgijskie

5	Jajka
250 g	Masło
200 g	Cukier
400 ml	Mleko
500 g	Mąka uniwersalna
5 g	Cukier waniliowy
5 g	Proszek do pieczenia

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
3. Dodać do miski proszek do pieczenia, połowę mąki i połowę mleka i wymieszać.
4. Dodać resztę mąki i mleka, następnie wymieszać aż ciasto stanie się kremowe.
5. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
6. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
7. Zamknąć produkt i piec gofry przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry z jagodami

100 ml	Olej roślinny
250 ml	Mleko
2	Jajka
100 g	Cukier
280 g	Mąka uniwersalna
8 g	Proszek do pieczenia
80 g	Jagody (świeże lub zamrożone)

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. W dużej misce zmiksować razem olej, mleko, jajka i cukier.

3. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, następnie wymieszać aż do dokładnego połączenia.
4. Włożyć jagody.
5. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
6. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
7. Zamknąć produkt i piec gofry przez około 10 minut, aż do uzyskania złocistego koloru.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry z szynką i serem

570 g	Opakowanie pieczonych ziemniaków (mrożonych)
225 g	Szynka szwarcwaldzka (pokrojona w kostkę)
200 g	Ser cheddar (poszatkowany)
3	Jajka (roztrzepane)
2 ząbki	Czosnek (wyciśnięty)
2 łyżeczki	Świeża natka pietruszki (posiekana)
1 łyżeczka	Suszony tymianek
1 łyżeczka	Palona papryka w proszku
–	Sól
–	Czarny pieprz [świeżo zmielony]

Przygotowanie:

1. Rozmrozić pieczone ziemniaki.
2. Nagrząć produkt.
3. W dużej misce wymieszać pieczone ziemniaki, szynkę, żółty ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Dopać solą i czarnym pieprzem.
4. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
5. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
6. Zamknąć produkt i piec gofry przez około 7 minut, aż do uzyskania złocistego koloru.

7. Podawać natychmiast.

● Gofry belgijskie brownie

180 g	Mąka uniwersalna
65 g	Gorzkie kakao w proszku
20 g	Cukier kryształ
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Sól morską
10 łyżek	Masło niesolone [stopione]
2	Jajka
2 łyżeczki	Ekstrakt waniliowy
60 ml	Woda
120 g	Mini wiórki czekoladowe
Opcjonalnie	Cukier puder, lody waniliowe, polewa czekoladowa

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól.
3. Stopić masło i odstawić, aby trochę ostygło.
4. W małej misce ubić jajka, ekstrakt z wanilii i wodę.
5. Połączyć mieszaninę z jajkami z mieszaniną suchą.
6. Dodać stopione masło i wszystko wymieszać.
7. Dodać wiórki czekoladowe.
8. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
9. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
10. Zamknąć produkt i piec gofry przez około 3 minuty.
11. Otworzyć produkt, aby sprawdzić gofry. Gofry powinny być całkowicie uformowane, ale miękkie w dotyku.
12. Opcjonalnie: Gofry należy podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub polewą czekoladową.

● Gofry z przyprawą dyniową

250 g	Mąka uniwersalna
2 łyżeczki	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Soda oczyszczona
2 łyżeczki	Cynamon [zmielony]
1,5 łyżeczki	Przyprawa do placza dyniowego
¼ łyżeczki	Imbir [zmielony]
¼ łyżeczki	Sól
3	Jajka (w temperaturze pokojowej)
225 g	Puree z dyni
4 łyżki	Masło niesolone [stopione]
50 g	Cukier [biały lub brązowy]
60 ml	Syrop klonowy
1 łyżeczka	Ekstrakt waniliowy
360 ml	Mleko pełnotłuste (w temperaturze pokojowej)
Opcjonalnie	
90 g	Orzechy pekan [połówki]
360 ml	Syrop klonowy

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W dużej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cynamon, przyprawę do placza dyniowego, imbir i sól.
3. Stopić masło i odstawić, aby trochę ostygło.
4. W małej miseczce wymieszać jajka, puree z dyni, ekstrakt waniliowy, syrop klonowy i mleko.
5. Połączyć mieszaninę z jajkami z mieszaniną suchą.
6. Dodać stopione masło i wszystko wymieszać.
7. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.

8. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
9. Zamknąć produkt i piec gofry przez około 3 minuty.
10. Otworzyć produkt, aby sprawdzić gofry. Gofry powinny być całkowicie uformowane, ale miękkie w dotyku.
11. Opcjonalnie: Gofry należy podawać z orzechami pekan i syropem klonowym.

● Gofry niskoglutenowe

2	Jajka
80 g	Mąka niskoglutenowa
30 g	Masło
30 g	Cukier
50 ml	Mleko
20 g	Skrobia kukurydziana
4 g	Proszek do pieczenia

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać jajko, mąkę niskoglutenową, masło, cukier, mleko, skrobię kukurydzianą i proszek do pieczenia.
3. Odstawić mieszaninę na 10 minut.
4. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
5. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
6. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
7. Podawać natychmiast.

● Niskoglutynowe gofry z herbatą zieloną Matcha

150 g	Mąka niskoglutynowa
55 ml	Mleko
3 g	Matcha w proszku
15 g	Cukier
1	Jajko
15 g	Masło
2 g	Proszek do pieczenia

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać jajko, mąkę niskoglutynową, masło, cukier, mleko, skrobię sproszkowaną zieloną herbatę Matcha i proszek do pieczenia.
3. Odstawić mieszaninę na 10 minut.
4. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
5. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
6. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
7. Podawać natychmiast.

● Gofry ziemniaczane

100 g	Mąka jaglana
130 ml	Mleko
5 ml	Oliwa z oliwek
10 g	Cukier
2 g	Proszek do pieczenia
100 g	Gofry z ziemniaków (gotowanych)

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać mleko z ziemniakami i zmiksować blenderem.

3. Wymieszać oliwę z oliwek, cukier, proszek do pieczenia, mąkę jaglaną i puree z fioletowych ziemniaków.
4. Odstawić mieszaninę na 40 minut.
5. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
6. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
7. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry bananowe

1	Banan (około 140 g)
1	Jajko
50 ml	Mleko
60 g	Mąka graham
3 g	Proszek do pieczenia

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać mleko i jajko z bananem i zmiksować blenderem.
3. Wymieszać proszek do pieczenia i mąkę z wcześniejszą mieszaniną.
4. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
5. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
6. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
7. Podawać natychmiast.

● Gofry z czarnego ryżu

1	Jajko
20 g	Cukier
200 g	Mąka
30 g	Masło
60 ml	Mleko
28 ml	Olej kukurydziany
3 g	Proszek do pieczenia
–	Ryż czarny (gotowany)

Procedury

1. Nagrząć produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać mleko, jajko, cukier, mąkę, stopione masło i proszek do pieczenia.
3. Dodać do mieszaniny olej kukurydziany, aby powstało ciasto.
4. Odstawić ciasto w ciepłym miejscu na 1 godzinę, objętość ciasta podwoi się.
5. Wyrobić ciasto, tak aby uszło z niego powietrze, a następnie pokroić je na małe kawałki.
6. Odstawić małe kawałki ciasta na 20 minut.
7. Rozpląszyc małe kawałki ciasta i zawinąć w nie fioletowy ryż.
8. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
9. Ułożyć ciasto na dolnej płytce.
10. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
11. Podawać natychmiast.

● Czyszczenie i utrzymanie

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem należy: Należy zawsze odłączać produkt od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń!** Nie należy czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

 **OSTRZEŻENIE!** Elementów elektrycznych produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

 **UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!** Do czyszczenia produktu nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących i twardych szczotek.

 **UWAGA:** Produkt należy czyścić bezpośrednio po jego ostygnięciu. Gdy resztki produktów spożywczych zaschną, trudno jest je usunąć.

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	☐ Przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby dodać niewielką ilość detergentu. ☐ Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do środka produktu.
Płytki grzewcze 	☐ Płytki przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
Otworki wokół płytek grzewczych 	☐ Usuwanie tłuszczu i płynów: Użyć kawałka papierowego ręcznika. ☐ Usuwanie zaschniętych spalonych resztek: Użyć drewnianej łopatkii lub małych drewnianych szpikulców.

- ☐ Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

● Przechowywanie

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń!** Nie należy chować produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

- ☐ Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- ☐ Owinąć przewód zasilający  wokół uchwytu na przewód zasilający  od spodu produktu.

- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.

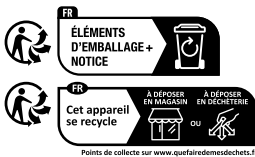
● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami [a] i numerami [b] o następującym znaczeniu:
1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informację o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny. Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 479772_2410) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Varování a použité symboly	Strana 75
Úvod	Strana 76
Zamýšlené použití	Strana 76
Rozsah dodávky	Strana 76
Popis dílů	Strana 76
Technické údaje	Strana 76
Bezpečnostní pokyny	Strana 76
Před prvním použitím	Strana 79
Provoz	Strana 80
Zapnutí/vypnutí	Strana 80
Vafle	Strana 80
Recepty	Strana 81
Belgické vafle	Strana 81
Borůvkové vafle	Strana 81
Vafle se šunkou a sýrem	Strana 81
Belgické vafle s brownies	Strana 82
Vafle s dýňovým kořením	Strana 82
Vafle s nízkým obsahem lepku	Strana 83
Matcha vafle s nízkým obsahem lepku	Strana 83
Bramborové vafle	Strana 83
Banánové vafle	Strana 84
Fialové rýžové vafle	Strana 84
Čištění a péče	Strana 84
Skladování	Strana 85
Zlikvidování	Strana 85
Záruka	Strana 85
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 86
Servis	Strana 86

Varování a použité symboly

V této uživatelské příručce a na obalu jsou uvedena následující varování:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Nebezpečí“ označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které, pokud mu nebude zabráněno, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (frekvence napájení)
		W	Watty
	VAROVÁNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Varování“ označuje riziko se středním rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.		POZNÁMKA: Tento symbol se signálním slovem „Poznámka“ poskytuje další užitečné informace.
			Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.
	UPOZORNĚNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Upozornění“ označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.		Nebezpečí - Riziko úrazu elektrickým proudem!
			Varování - horký povrch!
	Tento spotřebič je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.
CE	Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnice EU platnými pro tento výrobek.		Bezpečnostní informace Pokyny pro použití

VAFLOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámete se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen pro přípravu vaflí. Nepoužívejte jej k žádnému jinému účelu.
- Tento výrobek je určen pouze pro soukromé domácí použití, nikoli pro komerční účely.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Vaflovač
- 1 Návod k použití

● Popis dílů

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka (napájení)
- 3 Zelená kontrolka (připraveno)
- 4 Držák síťového kabelu
- 5 Síťový kabel se síťovou zástrčkou
- 6 Ohřívací desky

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	680 - 820 W
Třída ochrany:	I
Certifikace	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Bezpečnostní pokyny

Před použitím výrobku se seznámete se všemi bezpečnostními informacemi a návodem k použití! Při předávání tohoto výrobku třetí straně přiložte všechny dokumenty!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný! Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost! V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním postižením

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ USMRČENÍ NEBO NEHODY PRO KOJENCE A DĚTI!

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru.

Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti nebezpečí často podceňují. Děti vždy udržujte děti dál od obalového materiálu.

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem, nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče v případě, že jsou schopny porozumět souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zamýšlené použití

 **VAROVÁNÍ!** Nesprávné použití může vést ke zranění. Používejte tento výrobek výhradně v souladu s těmito pokyny. Nepokoušejte se výrobek žádným způsobem upravovat.

Elektrická bezpečnost

NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy se nepokoušejte opravit výrobek sami. V případě poruchy smí opravy provádět pouze kvalifikovaný personál.

 **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!** Během používání se výrobek zahřívá. Nedotýkejte se výrobku během používání ani bezprostředně po použití. Výrobku se dotýkejte pouze na rukojeti během provozu a v době, kdy ještě chladne. Při používání je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože na rukojeti může vznikat slabé teplo.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!
Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Pokud je výrobek poškozen, odpojte jej od elektrické sítě a kontaktujte prodejce.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
- Výrobek je napájen po celou dobu, kdy je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Pravidelně kontrolujte, zda síťová zástrčka a síťový kabel nejsou poškozené. Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

- Chraňte napájecí kabel před poškozením. Nenechávejte jej viset přes ostré hrany, nemačkejte jej ani neohýbejte. Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.

Provoz

- Výrobek nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.
- Za provozu výrobek nepřemísťujte.
- Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl přiskřípnut deskami nebo se nedotýkal jejich okraje.

- Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, musí být dimenzován na průtok proudu alespoň 10 A.
- Kabely pokládejte tak, aby o ně nebylo možné zakopnout nebo je jinak poškodit.
- Výrobek není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.

Čištění a skladování

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí**

zranění! Před čištěním a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte od elektrické sítě.

- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za síťový kabel.
- Chraňte výrobek, jeho napájecí kabel a zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek před teplem. Výrobek neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo topná zařízení.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění a péče“.

● **Před prvním použitím**

- ☐ Odstraňte obalový materiál. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní.
- ☐ Během výroby jsou díly pokryty ochranným olejovým filmem. Před prvním použitím používejte výrobek bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.

- ❑ Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).

● Provoz

❶ POZNÁMKY:

- ❑ Při prvním zahřátí výrobku může být cítit slabý zápach. Zajistěte dostatečné větrání prostoru.
- ❑ První sadu vafelí vyhodte.

● Zapnutí/vypnutí

- ❑ Zapnutí výrobku: Připojte síťovou zástrčku [5] do vhodné zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolka [2].
- ❑ Vypnutí výrobku: Odpojte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky. Červený kontrolka [2] zhasne.

Světelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se předehřívá/zahřívá
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

- ❶ **POZNÁMKA:** Během provozu se občas rozsvítí a zhasne zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek ohřívá na teplotu pečení.

● Vafle

❶ POZNÁMKY:

- ❑ Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
 - ❑ Během předehřívání nechte výrobek zavřený.
 - ❑ Výrobek nepřeplyňte.
1. Předehřívajte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka [3].
 2. Vytáhněte zámek [1]. Otevřete výrobek.

3. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6]. Ukázkové recepty najdete v následující kapitole.
4. Zavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Vafle se právě pečou.
5. Po dokončení pečení: Odpojte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky.

Zpracovatelský stůl - vaflovač

	Servírování	Doba přípravy
Belgické vafle	2	cca. 20 min
Borůvkové vafle	2	cca. 20 min
Vafle se šunkou a sýrem	2	cca. 20 min
Belgické vafle s brownies	2	cca. 15 min
Vafle s dýňovým kořením	2	cca. 15 min
Vafle s nízkým obsahem lepku	2	cca. 30 min
Matcha vafle s nízkým obsahem lepku	2	cca. 30 min
Bramborové vafle	2	cca. 60 min
Banánové vafle	2	cca. 20 min
Fialové rýžové vafle	4	cca. 120 min

● Recepty

● Belgické vafle

5	Vajíčka
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléko
500 g	Univerzální mouka
5 g	Vanilkový cukr
5 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
3. Do mísy přidejte prášek do pečiva, polovinu mouky a polovinu mléka a promíchejte.
4. Přidejte zbytek mouky a mléka a míchejte, dokud těsto nezíská krémovou konzistenci.
5. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
7. Výrobek uzavřete a vafle pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

● Borůvkové vafle

100 ml	Rostlinný olej
250 ml	Mléko
2	Vajíčka
100 g	Cukr
280 g	Univerzální mouka
8 g	Prášek do pečiva
80 g	Borůvky [čerstvé nebo mražené]

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.

2. Ve velké míse vyšlehejte olej, mléko, vejce a cukr.
3. Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud se dobře nespojí.
4. Přisypte borůvky.
5. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
7. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 10 minut dozlatova.
8. Ihned podávejte.

● Vafle se šunkou a sýrem

570 g	Hnědé brambory [chlazené]
225 g	Černá lesní šunka [nakrájená na kostičky]
200 g	Sýr čedar [strouhaný]
3	Vejce [rozšlehaná]
2 hřebíčky	Česnek [mletý]
2 čajové lžičky	Čerstvá petrželová nať [nasekaná]
1 čajová lžička	Sušený tymián
1 čajová lžička	Mletá uzená paprika
–	Sůl
–	Černý pepř [čerstvě mletý]

Příprava:

1. Rozmrazte hnědé brambory.
2. Předehřejte výrobek.
3. Ve velké míse smíchejte brambory, šunku, sýr, vejce, česnek, petrželku, tymián a mletou papriku. Dochutěte solí a černým pepřem.
4. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
6. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 7 minut, dokud nebudou zlatohnědé a křupavé.

7. Ihned podávejte.

● Belgické vafle s brownies

180 g	Univerzální mouka
65 g	Neslazený kakaový prášek
20 g	Krystalový cukr
1 čajová lžička	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Mořská sůl
10 polévkových lžic	Nesolené máslo [rozpuštěné]
2	Vajíčka
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Miniaturní čokoládové lupínky
Volitelné	Práškový cukr, vanilková zmrzlina, čokoládová poleva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, kakaový prášek, cukr, prášek do pečiva a sůl.
3. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout.
4. V malé misce prošlehejte vejce, vanilkový extrakt a vodu.
5. Smíchejte vaječnou směs se suchou směsí.
6. Přidejte rozpuštěné máslo a vše promíchejte.
7. Přisypte čokoládové lupínky.
8. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
9. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
10. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 3 minuty.
11. Otevřete výrobek a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být zcela vytvarované, ale na dotek měkké.

12. Volitelné: Vafle podávejte s moučkovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Vafle s dýňovým kořením

250 g	Univerzální mouka
2 čajové lžičky	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Jedlá soda
2 čajové lžičky	Skořice [mletá]
1,5 lžičky	Koření na dýňový koláč
¼ čajové lžičky	Zázvor [mletý]
¼ čajové lžičky	Sůl
3	Vejce [při pokojové teplotě]
225 g	Dýňové pyré
4 polévkové lžice	Nesolené máslo [rozpuštěné]
50 g	Cukr [bílý nebo hnědý]
60 ml	Javorový sirup
1 čajová lžička	Vanilkový extrakt
360 ml	Plnotučné mléko [při pokojové teplotě]
Volitelné	
90 g	Pekanové ořechy [rozpůlené]
360 ml	Javorový sirup

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici, dýňové koření, zázvor a sůl.
3. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout.

4. V malé misce prolehejte vejce, dýňové pyré, vanilkový extrakt, javorový sirup a mléko.
5. Smíchejte vaječnou směs se suchou směsí.
6. Přidejte rozpuštěné máslo a vše promíchejte.
7. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
8. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
9. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 3 minuty.
10. Otevřete výrobek a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být zcela vytvarované, ale na dotek měkké.
11. Volitelné: Vafle podávejte s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.

● Vafle s nízkým obsahem lepku

2	Vajíčka
80 g	Nízkolepková mouka
30 g	Máslo
30 g	Cukr
50 ml	Mléko
20 g	Kukuřičný škrob
4 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, nízkolepkovou mouku, máslo, cukr, mléko, kukuřičný škrob a prášek do pečiva.
3. Směs nechte 10 minut odstát.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned podávejte.

● Matcha vafle s nízkým obsahem lepku

150 g	Nízkolepková mouka
55 ml	Mléko
3 g	Matcha prášek
15 g	Cukr
1	Vejce
15 g	Máslo
2 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, nízkolepkovou mouku, máslo, cukr, mléko, matcha prášek a prášek do pečiva.
3. Směs nechte 10 minut odstát.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned podávejte.

● Bramborové vafle

100 g	Mouka z prosa
130 ml	Mléko
5 ml	Olivový olej
10 g	Cukr
2 g	Prášek do pečiva
100 g	Brambor [vařený]

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko a brambor, rozmixujte je mixérem.
3. Smíchejte olivový olej, cukr, prášek do pečiva, prosnou mouku s fialovou bramborovou kaší.
4. Směs nechte 40 minut odstát.
5. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.

7. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

● Banánové vafle

1	Banán (asi 140 g)
1	Vejce
50 ml	Mléko
60 g	Grahamová mouka
3 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko ,vejce, banán , rozmixujte je mixérem.
3. Smícháme prášek do pečiva , mouku se směsí.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned podávejte.

● Fialové rýžové vafle

1	Vejce
20 g	Cukr
200 g	mouka
30 g	Máslo
60 ml	Mléko
28 ml	Kukuřičný olej;
3 g	Prášek do pečiva
–	Fialová rýže (vařená)

Postupy

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko, vejce, cukr, mouku, rozpuštěné máslo a prášek do pečiva.
3. Do směsi přidejte kukuřičný olej, aby vzniklo těsto.
4. Těsto dejte na 1 hodinu na teplé místo, objem těsta se zdvojnásobí.

5. Uhnětte těsto, aby z něj vyšel vzduch, a pak ho nakrájejte na malé kousky.
6. Malé těsto nechte 20 minut ztuhnout.
7. Malé těsto zploštíte a zabalte do něj fialovou rýži.
8. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
9. Těsto položte na spodní desku.
10. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
11. Ihned podávejte.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy odpojte ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení! Výrobek nečistěte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické součásti výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ POZNÁMKA! Nebezpečí poškození! K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

❗ POZNÁMKA: Výrobek vyčistěte ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, není snadné je odstranit.

Díl	Způsob čištění
Pouzdro	☐ Otřete kryt mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku. ☐ Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.

Díl	Způsob čištění
Ohřívací desky 6	☐ Desky otřete mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
Otvory kolem ohřívacích desek 6	☐ Odstranění tuku a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru. ☐ Odstraňování přilepených spálených zbytků: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špejle.

- ☐ Po vyčištění a před opětovným použitím výrobku: Všechny díly důkladně osušte.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

- ☐ Před uskladněním výrobek očistěte.
- ☐ Síťovou šňůru **5** omotejte kolem úchyty síťové šňůry **4** na spodní straně výrobku.
- ☐ Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- ☐ Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami [a] a číslu [b], s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používáný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady.

Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 479772_2410) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie varovania a symboly	Strana 88
Úvod	Strana 89
Zamýšľané použitie	Strana 89
Rozsah dodávky	Strana 89
Opis dielov	Strana 89
Technické údaje	Strana 89
Bezpečnostné pokyny	Strana 89
Pred prvým použitím	Strana 92
Obsluha	Strana 93
Zapnutie/vypnutie	Strana 93
Vafle	Strana 93
Recepty	Strana 94
Belgické vafle	Strana 94
Čučoriedkové vafle	Strana 94
Vafle so šunkou a syrom	Strana 94
Belgické brownie vafle	Strana 95
Vafle s tekvicovým korením	Strana 95
Vafle s nízkym obsahom lepku	Strana 96
Matcha vafle s nízkym obsahom lepku	Strana 96
Zemiakové vafle	Strana 96
Banánové vafle	Strana 97
Fialové ryžové vafle	Strana 97
Čistenie a starostlivosť	Strana 97
Skladovanie	Strana 98
Likvidácia	Strana 98
Záruka	Strana 98
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 99
Servis	Strana 99

Použité varovania a symboly

V návode na použitie a na balení sa používajú nasledovné varovania:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje vysokorizikové nebezpečenstvo, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/napätie
		Hz	Hertz (frekvencia napájania)
		W	Watty
	VAROVANIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Varovanie“ označuje riziko so stredným rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		POZNÁMKA: Tento symbol v kombinácii so slovom „Poznámka“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.
			Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	UPOZORNENIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Upozornenie“ označuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.		Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
			Varovanie - horúci povrch!
	Tento spotrebič je zaradený do triedy ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.		Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.
CE	Označenie CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.	 	Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie

VAFLŎVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je určený na prípravu vafli. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel.
- Tento výrobok je určený len na súkromné použitie v domácnosti, nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka úplná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Vafľovač
- 1 Návod na použitie

● Opis dielov

- 1 Zámok
- 2 Červená kontrolka (napájanie)
- 3 Zelená kontrolka (pripravený)
- 4 Držiak sieťového kábla
- 5 Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 6 Ohrevné dosky

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Spotreba energie:	680 - 820 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia	
HGII357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HGII357B-BS:	–



Bezpečnostné pokyny

Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými bezpečnostnými informáciami a návodom na použitie! Pri odovzdávaní tohto výrobku iným osobám priložte aj všetky dokumenty!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na obsluhu stráca nárok na záruku platnosť! Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

⚠ VAROVANIE! RIZIKO STRATY ŽIVOTA ALEBO NEHODY DOJČIAT A DETÍ!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom inej osoby alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a uvedomujú si súvisiace riziká.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Výrobok a jeho kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zamýšľané použitie

⚠ VAROVANIE! Nesprávne použitie môže viesť k zraneniu. Tento výrobok používajte výhradne v súlade s týmito pokynmi. Nepokúšajte sa výrobok žiadnym spôsobom upravovať.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nikdy sa nepokúšajte opravovať výrobok sami. V prípade poruchy môže opravy vykonávať len kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Počas používania sa výrobok zahrieva. Nedotýkajte sa výrobku počas používania ani bezprostredne po použití. Výrobku sa dotýkajte len na rukoväti počas prevádzky a kým ešte chladne. Počas používania je potrebné dbať na opatrnosť, pretože na rukoväti sa môže vytvárať nízke teplo.

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nikdy nepoužívajte poškodený výrobok. Ak je výrobok poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a kontaktujte predajcu.

- Výrobok sa nesmie používať, ak spadol, ak sú na ňom viditeľné známky poškodenia.
- Výrobok je napájaný po celý čas, kým je pripojený k elektrickej sieti.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.

- Pravidelne kontrolujte sieťovú zástrčku a sieťový kábel, či nie sú poškodené. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Chráňte sieťový kábel pred poškodením. Nenechávajte ho visieť cez ostré hrany, nestláčajte ho ani neohýbajte. Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich povrchov a otvoreného ohňa.

Obsluha

- Výrobok nesmie byť ponechaný bez dozoru, pokiaľ je pripojený do elektrickej siete.
- Nepohybujte výrobkom, keď je v prevádzke.
- Výrobok neumiestňujte na horúce platne [plynové, elektrické, na uhlie atď.]. Výrobok používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte výrobok počas jeho používania alebo krátko po použití, keď je ešte horúci.

- Uistite sa, že sieťový kábel nie je pritlačený k doskám alebo sa nedotýka okraja dosiek.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, musí byť dimenzovaný na prúd aspoň 10 A.
- Šnúry ukladajte tak, aby sa o ne nedalo zakopnúť alebo inak poškodiť.
- Výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
 - prostredia typu penzión s raňajkami.

Čistenie a skladovanie

⚠ **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia!

Pred čistením a počas nepoužívania odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
- Nevytahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za sieťový kábel.
- Chráňte výrobok, jeho sieťový kábel a sieťovú zástrčku pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Chráňte výrobok pred teplom. Neumiestňujte výrobok do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo vykurovacie zariadenia.
- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie a starostlivosť“.

● **Pred prvým použitím**

- ☐ Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky diely kompletne.

- Počas výroby sa diely pokrývajú ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím používajte výrobok bez akýchkoľvek potravín, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo [pozri „Čistenie a starostlivosť“].

● Obsluha

❗ POZNÁMKY:

- Pri prvom zahriatí výrobku sa môže objaviť slabý zápach. Zabezpečte dostatočné vetranie priestoru.
- Prvú porciu vaflí vyhodte.

● Zapnutie/vypnutie

- Zapnutie výrobku: Pripojte sieťovú zástrčku [5] do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka [2].
- Vypnutie výrobku: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Svetelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvieti a zelená kontrolka nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka je vypnutá	Výrobok sa predhrieva/zahrieva
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota

- ❗ **POZNÁMKA:** Počas prevádzky sa zelená kontrolka [3] z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že výrobok sa zahrieva na teplotu pečenia.

● Vafle

❗ POZNÁMKY:

- Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
- Počas predhrievania nechajte výrobok zatvorený.

- Výrobok neprepĺňajte.

1. Predhrievajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka [3].
2. Vytiahnite zámok [1]. Otvorte výrobok.
3. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6]. Vzorové recepty nájdete v nasledujúcej kapitole.
4. Zatvorte výrobok. Zatvorte zámok [1]. Vafle sa práve pečú.
5. Po dokončení pečenia: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.

Spracovateľský stôl - Vaflovač

	Servírovanie	Čas prípravy
Belgické vafle	2	Približne 20 min.
Čučoriedkové vafle	2	Približne 20 min.
Vafle so šunkou a syrom	2	Približne 20 min.
Belgické brownie vafle	2	Približne 15 min.
Vafle s tekvicovým korením	2	Približne 15 min.
Vafle s nízkym obsahom lepku	2	Približne 30 min.
Matcha vafle s nízkym obsahom lepku	2	Približne 30 min.
Zemiakové vafle	2	Približne 60 min.
Banánové vafle	2	Približne 20 min.
Fialové ryžové vafle	4	Približne 120 min.

● Recepty

● Belgické vafle

5	Vajcia
250 g	Maslo
200 g	Cukor
400 ml	Mlieko
500 g	Univerzálna múka
5 g	Vanilkový cukor
5 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajcia, vanilkový cukor, cukor a maslo.
3. Do misky pridáme prášok do pečiva, polovicu múky a polovicu mlieka a premiešame.
4. Pridajte zvyšok múky a mlieka a miešajte, kým cesto nezíska krémovú konzistenciu.
5. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
6. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
7. Výrobok uzavrite a obľátky pečte 8 minút.
8. Podávajte ihneď.

● Čučoriedkové vafle

100 ml	Rastlinný olej
250 ml	Mlieko
2	Vajcia
100 g	Cukor
280 g	Univerzálna múka
8 g	Prášok do pečiva
80 g	Čučoriedky (čerstvé alebo mrazené)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej miske vyšľahajte olej, mlieko, vajcia a cukor.

3. Pridajte múku a prášok do pečiva a miešajte, kým sa dobre nespoja.
4. Primiešajte čučoriedky.
5. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
6. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
7. Výrobok uzavrite a pečte vafle približne 10 minút, kým nezískajú zlatohnedú farbu.
8. Podávajte ihneď.

● Vafle so šunkou a syrom

570 g	Hnedé zemiaky (chladené)
225 g	Čierna lesná šunka (nakrájaná na kocky)
200 g	Syr čedar (strúhaný)
3	Vajcia (rozšľahané)
2 klinčeky	Cesnak (mletý)
2 čajové lyžičky	Čerstvé petržlenové listy (nasekané)
1 čajová lyžička	Sušený tymián
1 čajová lyžička	Údená paprika v prášku
–	Soľ
–	Čierne korenie (čerstvo mleté)

Príprava:

1. Rozmrazte zemiaky.
2. Predhrejte výrobok.
3. Vo veľkej mise zmiešajte zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlenovú vňať, tymián a mletú papriku. Dochuťte soľou a čiernym korením.
4. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
6. Výrobok uzavrite a pečte vafle približne 7 minút, kým nie sú zlatohnedé a chrumkavé.
7. Podávajte ihneď.

● Belgické brownie vafle

180 g	Univerzálna múka
65 g	Nesladený kakaový prášok
20 g	Kryštálový cukor
1 čajová lyžička	Prášok do pečiva
1 čajová lyžička	Morská soľ
10 polievkových lyžíc	Nesolené maslo (roztopené)
2	Vajcia
2 čajové lyžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové lupienky
Podľa želania	Práškový cukor, vanilková zmrzlina, čokoládová omáčka

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ.
3. Rozpusťte maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.
4. V malej miske vyšľahajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu.
5. Vajcovú zmes zmiešajte so suchou zmesou.
6. Pridajte rozpustené maslo a všetko premiešajte.
7. Primiešajte čokoládové lupienky.
8. Obe ohrevné dosky [6] vmažte vhodným olejom na pečenie.
9. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
10. Výrobok uzavrite a vafle pečte približne 3 minúty.
11. Otvorte výrobok a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť úplne vytvarované, ale na dotyk mäkké.

12. Voliteľné: Vafle podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou omáčkou.

● Vafle s tekvicovým korením

250 g	Univerzálna múka
2 čajové lyžičky	Prášok do pečiva
1 čajová lyžička	Jedlá sóda
2 čajové lyžičky	Škorica (mletá)
1,5 čajovej lyžičky	Korenie na tekvicový koláč
¼ čajovej lyžičky	Zázvor (mletý)
¼ čajovej lyžičky	Soľ
3	Vajcia (pri izbovej teplote)
225 g	Tekvicové pyré
4 polievkové lyžice	Nesolené maslo (roztopené)
50 g	Cukor (biely alebo hnedý)
60 ml	Javorový sirup
1 čajová lyžička	Vanilkový extrakt
360 ml	Plnotučné mlieko (pri izbovej teplote)
Podľa želania	
90 g	Pekanové orechy (rozpočené)
360 ml	Javorový sirup

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej mise zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva, sódu bikarbónu, škoricu, tekvicové korenie, zázvor a soľ.
3. Rozpusťte maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.

4. V malej miske vyšľahajte vajcia, tekvicové pyré, vanilkový extrakt, javorový sirup a mlieko.
5. Vajcovú zmes zmiešajte so suchou zmesou.
6. Pridajte rozpustené maslo a všetko premiešajte.
7. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
8. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
9. Výrobok uzavrite a vafle pečte približne 3 minúty.
10. Otvorte výrobok a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť úplne vytvarované, ale na dotyk mäkké.
11. Voliteľné: Vafle podávajte s pekanovým a javorovým sirupom.

● Vafle s nízkym obsahom lepku

2	Vajcia
80 g	Nízkolepková múka
30 g	Maslo
30 g	Cukor
50 ml	Mlieko
20 g	Kukuričný škrob
4 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, kukuričný škrob, prášok do pečiva.
3. Zmes nechajte 10 minút odstáť.
4. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. Podávajte ihneď.

● Matcha vafle s nízkym obsahom lepku

150 g	Nízkolepková múka
55 ml	Mlieko
3 g	Matcha prášok
15 g	Cukor
1	Vajce
15 g	Maslo
2 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, prášok matcha a prášok do pečiva.
3. Zmes nechajte 10 minút odstáť.
4. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. Podávajte ihneď.

● Zemiakové vafle

100 g	Múka z prosa
130 ml	Mlieko
5 ml	Olivový olej
10 g	Cukor
2 g	Prášok do pečiva
100 g	Zemiak (varený)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko a zemiak, rozmixujte ich mixérom.
3. Zmiešajte olivový olej, cukor, prášok do pečiva, prosnú múku s fialovou zemiakovou kašou.
4. Zmes nechajte odstáť 40 minút.
5. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.

6. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
7. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
8. Podávajte ihneď.

● Banánové vafle

1	Banán (asi 140 g)
1	Vajce
50 ml	Mlieko
60 g	Grahamová múka
3 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko, vajce, banán, rozmixujte ich mixérom.
3. Do zmesi primiešame prášok do pečiva, múku.
4. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. Podávajte ihneď.

● Fialové ryžové vafle

1	Vajce
20 g	Cukor
200 g	múka
30 g	Maslo
60 ml	Mlieko
28 ml	Kukurličný olej;
3 g	Prášok do pečiva
–	Fialová ryža (varená)

Postupy

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko, vajce, cukor, múku, rozpustené maslo a prášok do pečiva.
3. Do zmesi pridajte kukuričný olej, aby vzniklo cesto.

4. Cesto uložte na teplé miesto na 1 hodinu, objem cesta sa zdvojnásobí.
5. Vymiesime cesto, aby z neho vyšiel vzduch, a potom ho nakrájame na malé kúsky.
6. Malé cesto nechajte 20 minút stuhnúť.
7. Malé cesto sploštite a zabalte doň fialovú ryžu.
8. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
9. Cesto položte na spodnú dosku.
10. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
11. Podávajte ihneď.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Výrobok vždy odpojte od elektrickej zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Výrobok nečistite hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

⚠ VAROVANIE! Neponárajte elektrické komponenty výrobku do vody alebo iných kvapalín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ POZNÁMKA! Riziko poškodenia! Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.

❗ POZNÁMKA: Výrobok vyčistite hneď po vychladnutí. Keď zvyšky potravín zaschnú, nie je ľahké ich odstrániť.

Časť	Spôsob čistenia
Kryt	- Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu čistiaceho prostriedku. - Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Ohrevné dosky 6	Utrite dosky mierne vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Otvory okolo ohrevných dosiek 6	- Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera. - Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malé špajle.

- Po vyčistení a pred opätovným použitím výrobku: Všetky časti dôkladne vysušte.

● Skladovanie



NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

Výrobok neskladujte hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

- Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- Sieťový kábel 5 omotajte okolo úchyty sieťového kábla 4 v spodnej časti výrobku.
- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami [a] a číslami [b] s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok v. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri [informácie o triedení].

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 479772_2410) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Advertencias y símbolos utilizados	Página 101
Introducción	Página 102
Uso previsto	Página 102
Alcance de la entrega	Página 102
Descripción de las piezas	Página 102
Datos técnicos	Página 102
Instrucciones de seguridad	Página 102
Antes del primer uso	Página 106
Modo de empleo	Página 106
Encendido/apagado	Página 106
Gofres	Página 106
Recetas	Página 107
Gofres belgas	Página 107
Gofres de arándanos	Página 107
Gofres de jamón y queso	Página 107
Gofres de brownie belga	Página 108
Gofres de calabaza y especias	Página 108
Gofres bajos en gluten	Página 109
Gofres de matcha bajos en gluten	Página 109
Gofres de patata	Página 110
Gofres de plátano	Página 110
Gofres de arroz morado	Página 110
Limpieza y cuidado	Página 110
Almacenamiento	Página 111
Eliminación	Página 111
Garantía	Página 112
Tramitación de la garantía	Página 112
Asistencia	Página 112

Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	¡PELIGRO! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.		Corriente/tensión alterna
		Hz	Hertz (frecuencia de alimentación)
		W	Vatios
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.		NOTA: Este símbolo, en combinación con "Nota" proporciona información útil adicional.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡PRECAUCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
			Advertencia: ¡superficie caliente!
	Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra protectora.		Apto para alimentos Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.
CE	La marca CE indica la conformidad con las directivas pertinentes de la UE aplicables a este producto.	 	Información sobre seguridad Instrucciones de uso

GOFRERA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto está diseñado para hacer gofres. No utilice el producto para ningún otro fin.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico, no comercial.
- El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

● Alcance de la entrega

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

- 1 Gofrera
- 1 Manual del usuario

● Descripción de las piezas

- 1 Bloqueo
- 2 Indicador rojo [potencia]
- 3 Indicador verde [listo]
- 4 Retenedor del cable de red
- 5 Cable de alimentación con enchufe
- 6 Placas calefactoras

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50 Hz
Consumo energético:	680–820 W
Clase de protección:	I
Certificación	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	—



Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar el producto, familiarícese con toda la información de seguridad y las instrucciones de uso. ¡Cuando entregue este producto a otras personas, incluya también todos los documentos!

¡En caso de daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso, el derecho de garantía quedará anulado! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia.

Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

-  ¡ADVERTENCIA! El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones. No intente modificar el producto de ninguna manera.

Seguridad eléctrica

-  ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.
-  ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después. Toque el mango del producto únicamente durante el funcionamiento y mientras aún se esté enfriando.

Durante el uso, se debe tener cuidado ya que se puede generar poco calor en el mango.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y comuníquese con su distribuidor si está dañado.

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- El producto se encuentra alimentado en todo momento mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal se correspondan con los datos de la red eléctrica indicados en la etiqueta de características del producto.

■ Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.

■ Proteja el cable de alimentación contra posibles daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.

Modo de empleo

- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes [cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.]. Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Limpieza y almacenamiento

- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
- No guarde el producto caliente en un armario o en el envase.
 - No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
 - Proteja el producto, el cable de alimentación y el enchufe del polvo, la luz solar directa y las salpicaduras de agua.
 - Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
 - Proteja el producto del calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como estufas o aparatos de calefacción.
 - Consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.

● Antes del primer uso

- ❑ Retire todo el material de embalaje. Compruebe si todas las piezas están completas.
- ❑ Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
- ❑ Limpie el producto y sus accesorios (ver “Limpieza y cuidado”).

● Modo de empleo

① NOTAS:

- ❑ Las primeras veces que se calienta el producto, puede aparecer un ligero olor. Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la zona.
- ❑ Deseche la primera tanda de gófrs.

● Encendido/apagado

- ❑ Encendido del producto: Conecte el enchufe de red [5] a una toma de pared adecuada. El indicador rojo [2] se ilumina.
- ❑ Apagar el producto: Desconecte el enchufe de red [5] del tomacorriente de pared. El indicador rojo [2] se apaga.

Indicadores luminosos	Estado
Indicador rojo apagado e indicador verde apagado	Producto apagado
Indicador rojo encendido e indicador verde apagado	El producto se está precalentando/recalentando
Indicador rojo encendido e indicador verde encendido	Se ha alcanzado la temperatura óptima

① **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador verde [3] se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se está recalentando hasta la temperatura de horneado.

● Gófrs

① NOTAS:

- ❑ Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
 - ❑ Mantenga el producto bloqueado mientras se precalienta.
 - ❑ No llene el producto en exceso.
1. Precalienta hasta que se encienda el indicador verde [3].
 2. Tire del bloqueo [1]. Abra el producto.
 3. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6]. Se pueden encontrar recetas de muestra en el siguiente capítulo.
 4. Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. Ahora se están horneando los gófrs.
 5. Una vez terminada la cocción: Desconecte el enchufe de red [5] de la toma de pared.

Table de procesamiento – Gófrera

	Raciones	Tiempo de preparación
Gófrs belgas	2	Aprox. 20 min
Gófrs de arándanos	2	Aprox. 20 min
Gófrs de jamón y queso	2	Aprox. 20 min
Gófrs de brownie belga	2	Aprox. 15 min
Gófrs de calabaza y especias	2	Aprox. 15 min
Gófrs bajos en gluten	2	Aprox. 30 min

	Raciones	Tiempo de preparación
Gofres de matcha bajos en gluten	2	Aprox. 30 min
Gofres de patata	2	Aprox. 60 min
Gofres de plátano	2	Aprox. 20 min
Gofres de arroz morado	4	Aprox. 120 min

● Recetas

● Gofres belgas

5	Huevos
250 g	Mantequilla
200 g	Azúcar
400 ml	Leche
500 g	Harina para todo uso
5 g	Azúcar de vainilla
5 g	Polvos de hornear

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
3. Agregue el polvo de hornear, la mitad de la harina y la mitad de la leche al bol y revuelva.
4. Agregue el resto de la harina y la leche, luego revuelva hasta que la masa se vuelva cremosa.
5. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
6. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
7. Cierre el producto y hornee los gofres durante 8 minutos.
8. Sirva inmediatamente.

● Gofres de arándanos

100 ml	Aceite vegetal
250 ml	Leche
2	Huevos
100 g	Azúcar
280 g	Harina para todo uso
8 g	Polvos de hornear
80 g	Arándanos (frescos o congelados)

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol grande, bata el aceite, la leche, los huevos y el azúcar.
3. Agregue la harina y el polvo para hornear y revuelva hasta que estén bien combinados.
4. Incorpore los arándanos.
5. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
6. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
7. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 10 minutos, hasta que estén dorados.
8. Sirva inmediatamente.

● Gofres de jamón y queso

570 g	Patatas fritas (refrigeradas)
225 g	Jamón Selva Negra (en cubitos)
200 g	Queso cheddar (rallado)
3	Huevos (batidos)
2 dientes	Ajo picado
2 cucharaditas	Hojas de perejil fresco (picado)
1 cucharadita	Tomillo seco
1 cucharadita	Pimentón ahumado
—	Sal

–	Pimienta negra [recién molida]
---	--------------------------------

Preparación:

1. Descongele las patatas hash brown.
2. Precaliente el aparato.
3. En un bol grande, mezcle las patatas hash brown, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimentón en polvo. Sazone con sal y pimienta negra.
4. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
5. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
6. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 7 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.
7. Sirva inmediatamente.

● Gofres de brownie belga

180 g	Harina para todo uso
65 g	Cacao en polvo sin azúcar
20 g	Azúcar en grano
1 cucharadita	Polvos de hornear
1 cucharadita	Sal marina
10 cucharadas	Mantequilla sin sal [derretida]
2	Huevos
2 cucharaditas	Extracto de vainilla
60 ml	Agua
120 g	Mini chispas de chocolate
Opcional	Azúcar glass, helado de vainilla, salsa de chocolate

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un cuenco grande, mezcle la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo para hornear y la sal.
3. Derrita la mantequilla y deje enfriar un poco.

4. En un bol pequeño, bata los huevos, el extracto de vainilla y el agua.
5. Combine la mezcla de huevo con la mezcla seca.
6. Agregue la mantequilla derretida y mezcle todo.
7. Incorpore las chispas de chocolate.
8. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
9. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
10. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 3 minutos.
11. Abra el producto para comprobar los gofres. Los gofres deben estar completamente formados, pero suaves al tacto.
12. Opcional: Sirva los gofres con azúcar glass, helado de vainilla o salsa de chocolate.

● Gofres de calabaza y especias

250 g	Harina para todo uso
2 cucharaditas	Polvos de hornear
1 cucharadita	Polvos para hornear
2 cucharaditas	Canela [molida]
1,5 cucharadita	Especias para pastel de calabaza
¼ de cucharadita	Jengibre [molido]
¼ de cucharadita	Sal
3	Huevos [a temperatura ambiente]
225 g	Puré de calabaza
4 cucharadas	Mantequilla sin sal [derretida]
50 g	Azúcar [blanca o moreno]
60 ml	Jarabe de arce
1 cucharadita	Extracto de vainilla

360 ml	Leche entera (a temperatura ambiente)
Opcional	
90 g	Nuez pecana (mitades)
360 ml	Jarabe de arce

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la canela, las especias para pastel de calabaza, el jengibre y la sal.
3. Derrita la mantequilla y deje enfriar un poco.
4. En un bol pequeño, bata los huevos, el puré de calabaza, el extracto de vainilla, el jarabe de arce y la leche.
5. Combine la mezcla de huevo con la mezcla seca.
6. Agregue la mantequilla derretida y mezcle todo.
7. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
8. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
9. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 3 minutos.
10. Abra el producto para comprobar los gofres. Los gofres deben estar completamente formados, pero suaves al tacto.
11. Opcional: Sirva los gofres con nueces y jarabe de arce.

● Gofres bajos en gluten

2	Huevos
80 g	Harina baja en gluten
30 g	Mantequilla
30 g	Azúcar
50 ml	Leche
20 g	Almidón de maíz
4 g	Polvos de hornear

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle el huevo, la harina baja en gluten, la mantequilla, el azúcar, la leche, el almidón de maíz y el polvo para hornear.
3. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos.
4. Engrase ambas placas con aceite para hornear.
5. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
6. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
7. Sirva inmediatamente.

● Gofres de matcha bajos en gluten

150 g	Harina baja en gluten
55 ml	Leche
3 g	Matcha en polvo
15 g	Azúcar
1	Huevo
15 g	Mantequilla
2 g	Polvos de hornear

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle el huevo, la harina baja en gluten, la mantequilla, el azúcar, la leche, el matcha en polvo y el polvo para hornear.
3. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos.
4. Engrase ambas placas con aceite para hornear.

- Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
- Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
- Sirva inmediatamente.

● Gofres de patata

100 g	Harina de mijo
130 ml	Leche
5 ml	Aceite de oliva
10 g	Azúcar
2 g	Polvos de hornear
100 g	Patatas [cocidas]

Preparación:

- Precaliente el aparato.
- En un bol mediano, mezcle la leche y la patata y bátales en una batidora.
- Mezcle aceite de oliva, azúcar, levadura en polvo, harina de mijo con puré de patata morada.
- Deja reposar la mezcla durante 40 minutos.
- Engrase ambas placas con aceite para hornear.
- Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
- Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
- Sirva inmediatamente.

● Gofres de plátano

1	Plátano (unos 140 g)
1	Huevo
50 ml	Leche
60 g	Harina Graham
3 g	Polvos de hornear

Preparación:

- Precaliente el aparato.
- En un bol mediano, mezcle la leche, el huevo, el plátano y bátales en una batidora.
- Mezcle polvo de hornear y harina con la mezcla.

- Engrase ambas placas con aceite para hornear.
- Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
- Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
- Sirva inmediatamente.

● Gofres de arroz morado

1	Huevo
20 g	Azúcar
200 g	Harina
30 g	Mantequilla
60 ml	Leche
28 ml	Aceite de maíz
3 g	Polvos de hornear
—	Arroz morado [cocido]

Procedimientos

- Precaliente el aparato.
- En un bol mediano, mezcle la leche, el huevo, el azúcar, la harina, la mantequilla derretida y el polvo para hornear.
- Agregue el aceite de maíz a la mezcla hasta formar una masa.
- Coloque la masa en un lugar cálido durante 1 hora, el volumen de la masa se doblará.
- Amase esta masa, deje que salga el aire del interior y luego córtela en trozos pequeños.
- Deje reposar la masa pequeña durante 20 minutos.
- Aplane la masa pequeña y envuelva el arroz morado.
- Engrase ambas placas con aceite para hornear.
- Ponga la masa en la placa inferior.
- Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
- Sirva inmediatamente.

● Limpieza y cuidado



¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Antes de limpiar: Desconecte siempre el producto del tomacorriente de pared.

⚠ PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ADVERTENCIA! No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ AVISO! ¡Riesgo de daños! No utilice limpiadores abrasivos y agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto.

❗ NOTA: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de comida se han secado, no son fáciles de eliminar.

Pieza	Modo de limpieza
Carcasa	□ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. Añada un poco de detergente, si es necesario. □ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
Placas de calefactoras 6	□ Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.
Orificios alrededor de las placas de cocción 6	□ Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina. □ Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.

□ Después de la limpieza y antes de reutilizar el producto: Seque bien todas las piezas.

● Almacenamiento

⚠ PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No almacene el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de almacenarlo.
- Enrolle el cable de alimentación **5** alrededor del retenedor del cable de alimentación **4** en la parte inferior del producto.
- Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas [a] y números [b] que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo [IAN 479772_2410] como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra [ticket de compra] e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Brugte advarsler og symboler	Side 114
Indledning	Side 115
Anvendelsesformål.....	Side 115
Leveringsomfang.....	Side 115
Beskrivelse af dele.....	Side 115
Tekniske data.....	Side 115
Sikkerhedsinstruktioner	Side 115
Før første brug	Side 118
Betjening	Side 118
Sådan tændes/slukkes produktet.....	Side 118
Vafler.....	Side 119
Opskrifter	Side 119
Belgiske vafler.....	Side 119
Vafler med blåbær.....	Side 120
Vafler med skinke og ost.....	Side 120
Belgiske brownie-vafler.....	Side 120
Vafler med græskarkrydderi.....	Side 121
Vafler med lavt glutenindhold.....	Side 121
Vafler med matcha og lavt glutenindhold.....	Side 121
Vafler med kartofler.....	Side 122
Vafler med bananer.....	Side 122
Vafler med lilla ris.....	Side 122
Rengøring og pleje af produktet	Side 123
Opbevaring	Side 123
Bortskaffelse	Side 123
Garanti	Side 124
Afvikling af garantisager.....	Side 124
Service.....	Side 124

Brugte advarsler og symboler

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

	FARE! Dette symbol, vist med ordet »Fare« betyder, at en meget farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		Vekselstrøm/spænding
		Hz	Hertz [forsyningsfrekvens]
		W	Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, vist med ordet »Advarsel« betyder, at en farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		BEMÆRK: Dette symbol, vist med ordet »Bemærk«, betyder, at der er yderligere praktiske oplysninger, der skal læses.
			Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.		Fare - risiko for elektrisk stød!
			Advarsel - Varm overflade!
	Dette apparat er i beskyttelsesklasse I og skal sluttes til en beskyttende jordforbindelse.		Fødevarer sikkerhed Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.
CE	CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.	 	Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

VAFFELJERN

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Anvendelsesformål

- Dette produkt er beregnet til at lave vaffler. Produktet må ikke bruges til andre formål.
- Dette produkt er kun beregnet til privat husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssigt brug.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Når du har pakke produktet ud, skal du se om alle delene følger med og at de er i ordentlig stand. Fjern al emballage før brug.

- 1 Vaffeljern
- 1 Brugsvejledning

● Beskrivelse af dele

- 1 Lås
- 2 Rød indikator (strøm)
- 3 Grøn indikator (klar)
- 4 Ledningsholder
- 5 Ledning med stik
- 6 Varmeplader

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50 Hz
Strømforbrug:	680–820 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Sikkerhedsinstruktioner

Før produktet tages i brug, skal du gøre dig bekendt med alle sikkerhedsoplysningerne og brugsinstruktionerne! Hvis dette produkt gives videre til andre, skal alle dokumenterne følge med!

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning! Der påtages intet ansvar for følgeskader! Producenten påtager sig intet ansvar for materielle skader eller personskader, som følge af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR SKADER OG LIVSFARLIGT FOR SPÆDBØRN OG BØRN!

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningsfare. Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Rengør og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Produktet og dets ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Anvendelsesformål

- ⚠ **ADVARSEL!** Forkert brug kan føre til skader. Dette produkt må kun bruges i henhold til disse instruktioner. Produktet må på ingen måde ændres.

El-sikkerhed

- ⚠ **FARE! Risiko for elektrisk stød!** Du må aldrig selv forsøge af reparere dette produkt. Hvis produktet holder op med at virke, må det kun repareres af kvalificerede fagfolk.

- ⚠ **FARE! Risiko for forbrændinger!** Produktet bliver varmt under brug. Undgå, at røre produktet under brug eller umiddelbart efter brug. Produktet må kun røres på håndtaget under brug, og når det køler ned. Vær forsigtighed under brug, da apparatet kan blive varmt omkring håndtaget.

- ⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød!** Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

- ⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød!** Brug aldrig et beskadiget produkt. Hvis produktet beskadiges, skal det afbrydes fra strømforsyningen, og du skal kontakte din forhandler.

- Produktet må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, hvis det har synlige tegn på skader.
- Produktet er hele tiden tændt, når det er sluttet til stikkontakten.
- Før produktet sluttes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Se regelmæssigt strømstikket og ledningen efter for skader. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.
- Beskyt ledningen mod skader. Ledningen må ikke hænge ud over skarpe kanter, elle klemmes eller bøjes. Ledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende). Produktet skal altid bruges på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Produktet må ikke tildækkes, når det er i brug eller umiddelbart efter brug, når det stadig er varmt.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme mellem pladerne eller rører kanten af pladerne.
- Det anbefales ikke at bruge forlængerledninger. Hvis du skal bruge en forlængerledning, skal den kunne bruges med mindst 10 A.
- Træk ledningerne så ingen kan snuble over dem, eller på anden måde beskadige dem.
- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:

Betjening

- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er sluttet til strømforsyningen.

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- På gårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
- I bed and breakfast-miljøer.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskader! Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten, når det ikke bruges og før rengøring.

- Det varme produkt må ikke opbevares i et skab eller i emballagen.
- Undgå, at trække i ledningen, når den afbrydes fra stikkontakten.
- Produktet, dets ledning og strømstikket skal beskyttes mod støv, direkte sollys og dryppende og sprøjtende vand.
- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.
- Produktet skal beskyttes mod varme. Produktet må ikke stilles tæt på åben ild eller varmekilder,

såsom komfurer eller varmeapparater.

- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● Før første brug

- ☐ Fjern alt emballagemateriale. Sørg for, at alle delene er i ordentlig stand.
- ☐ Under produktionen dækkes delene med en beskyttende oliefilm. Før første brug skal produktet tændes uden mad i det, så eventuelle rester fordamper.
- ☐ Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje").

● Betjening

① BEMÆRKNINGER:

- ☐ De første par gange produktet varmes op, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for, at der er nok ventilation i området.
- ☐ Smid de første vafler du laver ud.

● Sådan tændes/slukkes produktet

- ☐ Sådan tændes produktet: Slut strømstikket **5** til en passende stikkontakt. Den røde indikator **2** begynder, at lyse.
- ☐ Sådan slukkes produktet: Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten. Den røde indikator **2** går ud.

Lysindikatorer	Status
Den røde og den grønne indikator lyser ikke	Produktet er slukket
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser ikke	Produktet forvarmer/genopvarmer.
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser	Den optimale temperatur er nået

- ❶ **BEMÆRK:** Den grønne indikator [3] lyser af og til under brug. Dette betyder, at produktet genopvarmes til tilberedningstemperaturen.

● Vafler

❶ BEMÆRKNINGER:

- Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.
 - Hold produktet låst, når det forvarmes.
 - Produktet må ikke fyldes for meget op.
1. Forvarm, indtil den grønne indikator [3] lyser.
 2. Træk i låsen [1]. Åbn produktet.
 3. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade [6]. I følgende kapitel finder du eksempler på opskrifter.
 4. Luk produktet. Luk låsen [1]. Herefter tilberedes vaflerne.
 5. Når tilberedningen er færdig: Træk strømstikket [5] ud af stikkontakten.

Behandlingstabel – Vaffeljern

	Servering	Forberedelsestid
Belgiske vafler	2	Ca. 20 min.
Vafler med blåbær	2	Ca. 20 min.
Vafler med skinke og ost	2	Ca. 20 min.
Belgiske brownie-vafler	2	Ca. 15 min.
Vafler med græskarkrydderi	2	Ca. 15 min.
Vafler med lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.

Vafler med matcha og lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.
Vafler med kartofler	2	Ca. 60 min.
Vafler med bananer	2	Ca. 20 min.
Vafler med lilla ris	4	Ca. 120 min.

● Opskrifter

● Belgiske vafler

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Almindeligt mel
5 g	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Put æg, vaniljesukker, sukker og smør i en mellemstor skål.
3. Tilsæt bagepulver, ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken i skålen og rør blandingen grundigt.
4. Tilsæt resten af melet og mælken, og rør derefter dejen, indtil den bliver cremet.
5. Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade [6].
7. Luk produktet og tilbered vaflerne i 8 minutter.
8. Server med det samme.

● Vafler med blåbær

100 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
100 g	Sukker
280 g	Almindeligt mel
8 g	Bagepulver
80 g	Blåbær (friske eller frosne)

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Pisk olien, mælken, æggene og sukkeret i en stor skål.
3. Tilsæt melet og bagepulveret og rør dem godt sammen.
4. Tilsæt dine blåbær.
5. Smør begge varmeplader 6 med en passende mængde madolie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade 6.
7. Luk produktet, og tilbered vaflerne i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
8. Server med det samme.

● Vafler med skinke og ost

570 g	Kartoffelrøsti [kølet]
225 g	Skinke i tern
200 g	Revet cheddar-ost
3	Æg [pisket]
2 nelliker	Hvidløg [hakket]
2 tsk.	Friske persilleblade [hakket]
1 tsk.	Tørret timian
1 tsk.	Røget paprikapulver
–	Salt
–	Sort peber [friskkværnet]

Forberedelse:

1. Tø posen med røsti op.
2. Forvarm produktet.

3. Bland din røsti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprikapulver i en stor skål. Krydr med salt og sort peber.
4. Smør begge varmeplader 6 med en passende mængde madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade 6.
6. Luk produktet, og tilbered vaflerne i ca. 7 minutter, indtil de er gyldenbrune og sprøde.
7. Server med det samme.

● Belgiske brownie-vafler

180 g	Almindeligt mel
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Flormelis
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Usaltet smør [smeltet]
2	Æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladeknapper
Valgfrit	Flormelis, vaniljeis, chokoladesauce

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i en stor skål.
3. Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
4. Pisk dine æg, vaniljeekstrakt og vand i en lille skål.
5. Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
6. Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
7. Tilsæt chokoladeknapperne.
8. Smør begge varmeplader 6 med en passende mængde madolie.
9. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade 6.

- Luk produktet og tilbered vaflerne i ca. 3 minutter.
- Åbn produktet og se til vaflerne. Vaflerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
- Valgfrit: Server vaflerne med flormelis, vaniljeis eller chokoladesauce.

● Vafler med græskarkrydderi

250 g	Almindeligt mel
2 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Natron
2 tsk.	Kanel [stødt]
1,5 tsk.	Græskartætekrydderi
¼ tsk.	Ingefær [stødt]
¼ tsk.	Salt
3	Æg [i stuetemperatur]
225 g	Græskarpuré
4 spsk.	Usaltet smør [smeltet]
50 g	Sukker [hvid eller brun]
60 ml	Ahornsirup
1 tsk.	Vaniljeekstrakt
360 ml	Sødmælk [i stuetemperatur]
Valgfrit	
90 g	Pekannød [halveret]
360 ml	Ahornsirup

Forberedelse:

- Forvarm produktet.
- Bland din mel, sukker, bagepulver, natron, kanel, græskartætekrydderi, ingefær og salt i en stor skål.
- Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
- Pisk dine æg, græskarpuré, vaniljeekstrakt, ahornsirup og mælk i en lille skål.
- Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
- Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
- Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.

- Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade [6].
- Luk produktet og tilbered vaflerne i ca. 3 minutter.
- Åbn produktet og se til vaflerne. Vaflerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
- Valgfrit: Server vaflerne med pekannødder og ahornsirup.

● Vafler med lavt glutenindhold

2	Æg
80 g	Mel med lavt glutenindhold
30 g	Smør
30 g	Sukker
50 ml	Mælk
20 g	Majsstivelse
4 g	Bagepulver

Forberedelse:

- Forvarm produktet.
- Blande dine æg, mel, smør, sukker, mælk, majsstivelse og bagepulver i en mellemstor skål.
- Lad blandingen stå i 10 minutter.
- Smør begge varmeplader med madolie.
- Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
- Luk produktet og tilbered dejen i 8 minutter.
- Server med det samme.

● Vafler med matcha og lavt glutenindhold

150 g	Mel med lavt glutenindhold
55 ml	Mælk
3 g	Matchapulver
15 g	Sukker
1	Æg
15 g	Smør
2 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blande dine æg, mel, smør, sukker, mælk, matchapulver og bagepulver i en mellemstor skål.
3. Lad blandingen stå i 10 minutter.
4. Smør begge varmeplader med madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
7. Server med det samme.

● Vafles med kartofler

100 g	Hirseemel
130 ml	Mælk
5 ml	Olivenerolie
10 g	Sukker
2 g	Bagepulver
100 g	Kartofler (kogte)

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blend din mælk og kartofler og hæld dem i en mellemstor skål.
3. Tilsæt olivenolie, sukker, bagepulver og hirseemel til kartoffelblanding.
4. Lad blandingen stå i 40 minutter.
5. Smør begge varmeplader med madolie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
7. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
8. Server med det samme.

● Vafles med bananer

1	Banan (ca. 140 g)
1	Æg
50 ml	Mælk
60 g	Grahamsmel
3 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blend din mælk, æg og bananer og hæld dem i en mellemstor skål.
3. Tilsæt bagepulver og mel til blandingen.
4. Smør begge varmeplader med madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
7. Server med det samme.

● Vafles med lilla ris

1	Æg
20 g	Sukker
200 g	Mel
30 g	Smør
60 ml	Mælk
28 ml	Majsolie
3 g	Bagepulver
–	Lilla ris (kogt)

Fremgangsmåde

1. Forvarm produktet.
2. Bland mælk, æg, sukker, mel, smeltende smør og bagepulver i en mellemstor skål.
3. Tilsæt majsolie til blandingen, så det bliver til en dej.
4. Stil dejen et lunt sted i 1 time, så den hæver og bliver dobbelt så stor.
5. Ælt dejen, så luften kommer ud af dejen, og skær den derefter i små stykker.
6. Lad dejstykkerne trække i 20 minutter.
7. Tryk de små dejstykker flade, og pak den lilla ris ind i dejstykkerne.
8. Smør begge varmeplader med madolie.
9. Læg dejstykkerne på den nederste plade.
10. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
11. Server med det samme.

● Rengøring og pleje af produktet

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Før rengøring: Træk altid stikket ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

⚠ ADVARSEL! Produktets elektriske dele må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

⚠ BEMÆRK: Risiko for skader! Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster.

i BEMÆRK: Produktet skal rengøres umiddelbart efter det har kølet ned. Hvis madresterne tørrer ud, er de svære at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
Kabinnet	☐ Tør kabinettet af med en let fugtig klud. Tilføj lidt opvaskemiddel, hvis nødvendigt. ☐ Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i produktet.
Varmeplader 6	☐ Tør pladerne af med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
Åbninger omkring varmepladerne 6	☐ Sådan fjerner du fedt og væsker: Brug et stykke køkkenrul. ☐ Sådan fjerner du fastbrændte rester: Brug en træspatel eller små tandstikker.

☐ Efter rengøring og før produktet bruges igen: Tør alle delene grundigt af.

● Opbevaring

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet må ikke gemmes væk umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

- ☐ Rengør produktet før opbevaring.
- ☐ Vikl ledningen **5** rundt om ledningsholderen **4** på bunden af produktet.
- ☐ Produktet skal opbevares i dets originale emballage, når det ikke er i brug.
- ☐ Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser [a] og numre [b] med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 479772_2410) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 126
Introduzione.....	Pagina 127
Destinazione d'uso.....	Pagina 127
Contenuto dell'imballaggio	Pagina 127
Descrizione dei componenti	Pagina 127
Specifiche tecniche	Pagina 127
Avvertenze di sicurezza.....	Pagina 127
Operazioni preliminari	Pagina 131
Utilizzo	Pagina 131
Accensione e spegnimento.....	Pagina 131
Waffle	Pagina 131
Ricette	Pagina 132
Waffle classici.....	Pagina 132
Waffle ai mirtilli.....	Pagina 132
Waffle al prosciutto e formaggio.....	Pagina 132
Waffle al cioccolato.....	Pagina 133
Waffle alla zucca speziata	Pagina 133
Waffle a basso contenuto di glutine	Pagina 134
Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine.....	Pagina 134
Waffle alle patate.....	Pagina 134
Waffle alla banana.....	Pagina 135
Waffle al riso nero	Pagina 135
Pulizia e manutenzione.....	Pagina 135
Conservazione	Pagina 136
Smaltimento	Pagina 136
Garanzia	Pagina 137
Gestione dei casi in garanzia.....	Pagina 137
Assistenza.....	Pagina 137

Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	PERICOLO! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Pericolo", indica una situazione di pericolo ad alto rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.		Corrente alternata/tensione
		Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)
		W	Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Avvertenza", indica una situazione di pericolo a medio rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.		NOTA Questo simbolo, in combinazione con la parola "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.
			Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	ATTENZIONE! Questo simbolo, in combinazione con la parola "Attenzione", indica una situazione di pericolo a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate.		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
			Avvertenza! Superficie calda.
	Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.		Uso alimentare Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
CE	Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.	 	Avvertenza di sicurezza Istruzione per l'uso

PIASTRA PER WAFFEL

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Destinazione d'uso

- Questo prodotto è progettato per preparare waffle. Non usare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico privato e non deve essere usato per scopi commerciali.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

● Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Piastra per waffle
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

- 1 Fermaglio
- 2 Indicatore rosso (alimentazione)
- 3 Indicatore verde (riscaldamento)
- 4 Alloggio per cavo di alimentazione
- 5 Cavo di alimentazione con spina
- 6 Piastre riscaldante

● Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	680-820 W
Classe di protezione:	I
Certificazione	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	—



Avvertenze di sicurezza

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. In caso di cessione del prodotto a terzi, allegare tutta la documentazione.

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.

- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini.

- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Destinazione d'uso

-  **AVVERTENZA!** L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

-  **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

-  **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Il prodotto diventa caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso. Toccare esclusivamente l'impugnatura quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando.

Prestare attenzione durante l'uso, perché a livello dell'impugnatura può generarsi un lieve calore.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto ed è visibilmente danneggiato.
- Il prodotto rimane energizzato quando è collegato alla fonte di alimentazione, rimane energizzato.
- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.

- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro i danni. Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione a distanza superfici calde e fiamme libere.

Utilizzo

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla fonte di alimentazione.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.

- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non possa essere danneggiato o causi inciampamenti.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi

Pulizia e conservazione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo e quando non è in uso.
- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
 - Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
 - Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocciolamenti e schizzi d'acqua.
 - Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
 - Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
 - Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

● Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che siano presenti tutti i componenti.
- Durante la fabbricazione, le parti sono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
- Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

● Utilizzo

❗ NOTE

- Durante i primi utilizzi, il prodotto potrebbe emettere un leggero odore. Garantire una sufficiente ventilazione.
- Gettare i primi waffle preparati con il prodotto.

● Accensione e spegnimento

- Per accendere il prodotto, collegare il cavo di alimentazione [5] a una presa di corrente adatta; l'indicatore rosso [2] si accenderà.
- Per spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente; l'indicatore rosso [2] si spegnerà.

Indicatore	Significato
Indicatore rosso spento e indicatore verde spento	Il prodotto è spento.
Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento	Il prodotto si sta riscaldando.
Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso	Il prodotto ha raggiunto la temperatura ottimale.

- ❗ **NOTA:** durante l'uso, l'indicatore verde [3] si accenderà e si spegnerà ripetutamente, a indicare che il prodotto si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di cottura.

● Waffle

❗ NOTE

- Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
 - Tenere il prodotto chiuso durante il preriscaldamento.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto.
1. Attendere che l'indicatore verde [3] si illumini.
 2. Tirare il fermaglio [1]. Aprire il prodotto.
 3. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6]. Più avanti sono riportate alcune ricette esemplificative.
 4. Chiudere il prodotto. Chiudere il fermaglio [1]. Il prodotto inizierà a cuocere i waffle.
 5. Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente.

Tabella delle preparazioni – Piastra per waffle

	Porzioni	Tempo di preparazione
Waffle classici	2	Circa 20 minuti
Waffle ai mirtilli	2	Circa 20 minuti
Waffle al prosciutto e formaggio	2	Circa 20 minuti
Waffle al cioccolato	2	Circa 15 minuti
Waffle alla zucca speziata	2	Circa 15 minuti
Waffle a basso contenuto di glutine	2	Circa 30 minuti
Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine	2	Circa 30 minuti
Waffle alle patate	2	Circa 60 minuti

	Porzioni	Tempo di preparazione
Waffle alla banana	2	Circa 20 minuti
Waffle al riso nero	4	Circa 120 minuti

● Ricette

● Waffle classici

5	Uova
250 g	Burro
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina multiuso
5 g	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola di media grandezza, unire le uova, lo zucchero vanigliato, lo zucchero e il burro.
3. Aggiungere nella ciotola il lievito, metà della farina e metà del latte e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente, quindi mescolare fino a ottenere una pastella cremosa.
5. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 8 minuti.
8. Servire immediatamente.

● Waffle ai mirtilli

100 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
100 g	Zucchero
280 g	Farina multiuso
8 g	Lievito in polvere
80 g	Mirtilli (freschi o surgelati)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio, il latte, le uova e lo zucchero.
3. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene.
4. Aggiungere i mirtilli.
5. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 10 minuti, finché non sono dorati.
8. Servire immediatamente.

● Waffle al prosciutto e formaggio

570 g	Rösti [refrigerato]
225 g	Prosciutto della Foresta nera [a dadini]
200 g	Formaggio cheddar [sfilacciato]
3	Uova [sbattute]
2 spicchi	Aglio [tritato]
2 cucchiaini	Prezzemolo fresco [spezzettato]
1 cucchiaino	Timo essiccato
1 cucchiaino	Paprica affumicata in polvere
–	Sale
–	Pepe nero [appena macinato]

Preparazione

1. Scongellare il röstli.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. In una ciotola grande, miscelare il röstli, il prosciutto, il formaggio, le uova, l'aglio, il prezzemolo, il timo e la paprica in polvere. Condire con sale e pepe.
4. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 7 minuti, finché non sono dorati e croccanti.
7. Servire immediatamente.

● Waffle al cioccolato

180 g	Farina multiuso
65 g	Cacao in polvere amaro
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale marino
10 cucchiaini	Burro non salato (fuso)
2	Uova
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Mini gocce di cioccolato
Facoltativo	Zucchero a velo, gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, miscelare la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito e il sale.
3. Fondere il burro e lasciare che si raffreddi un po'.
4. In una ciotola piccola, sbattere le uova, l'estratto di vaniglia e l'acqua.
5. Unire la miscela di uova alla miscela di ingredienti secchi.
6. Aggiungere il burro fuso e mescolare.

7. Aggiungere le gocce di cioccolato.
8. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
9. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
10. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 3 minuti.
11. Aprire il prodotto per controllare i waffle. I waffle devono essere ben formati, ma morbidi al tatto.
12. Facoltativo: servire i waffle con lo zucchero a velo, il gelato alla vaniglia o la salsa al cioccolato.

● Waffle alla zucca speziata

250 g	Farina multiuso
2 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Bicarbonato di sodio
2 cucchiaini	Cannella (macinata)
1,5 cucchiaino	Spezie per torta di zucca
¼ di cucchiaino	Zenzero (macinato)
¼ di cucchiaino	Sale
3	Uova [a temperatura ambiente]
225 g	Purea di zucca
4 cucchiaini	Burro non salato (fuso)
50 g	Zucchero (bianco o di canna)
60 ml	Sciroppo d'acero
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
360 ml	Latte intero [a temperatura ambiente]
Facoltativo	
90 g	Noce pecan [tagliata a metà]
360 ml	Sciroppo d'acero

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, miscelare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, la cannella, le spezie per torta di zucca, lo zenzero e il sale.
3. Fondere il burro e lasciare che si raffreddi un po'.
4. In una ciotola piccola, sbattere le uova, la purea di zucca, l'estratto di vaniglia, lo sciroppo d'acero e il latte.
5. Unire la miscela di uova alla miscela di ingredienti secchi.
6. Aggiungere il burro fuso e mescolare.
7. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
8. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
9. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 3 minuti.
10. Aprire il prodotto per controllare i waffle. I waffle devono essere ben formati, ma morbidi al tatto.
11. Facoltativo: servire i waffle con la noce pecan e lo sciroppo d'acero.

● Waffle a basso contenuto di glutine

2	Uova
80 g	Farina a basso contenuto di glutine
30 g	Burro
30 g	Zucchero
50 ml	Latte
20 g	Amido di mais
4 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare le uova, la farina a basso contenuto di glutine, il burro, lo zucchero, il latte, l'amido di mais e il lievito in polvere.
3. Lasciare riposare la miscela per 10 minuti.

4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

● Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine

150 g	Farina a basso contenuto di glutine
55 ml	Latte
3 g	Tè matcha in polvere
15 g	Zucchero
1	Uovo
15 g	Burro
2 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare l'uovo, la farina a basso contenuto di glutine, il burro, lo zucchero, il latte, il tè matcha in polvere e il lievito in polvere.
3. Lasciare riposare la miscela per 10 minuti.
4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

● Waffle alle patate

100 g	Farina di miglio
130 ml	Latte
5 ml	Olio d'oliva
10 g	Zucchero
2 g	Lievito in polvere
100 g	Patate [cotte]

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, frullare il latte e le patate.
3. Aggiungere l'olio d'oliva, lo zucchero, il lievito in polvere e la farina di miglio alla miscela di patate.
4. Lasciare riposare la miscela per 40 minuti.
5. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
8. Servire immediatamente.

● Waffle alla banana

1	Banana (circa 140 g)
1	Uovo
50 ml	Latte
60 g	Farina di Graham
3 g	Lievito in polvere

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, frullare il latte, l'uovo e la banana.
3. Aggiungere il lievito in polvere e la farina alla miscela.
4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

● Waffle al riso nero

1	Uovo
20 g	Zucchero
200 g	Farina
30 g	Burro
60 ml	Latte
28 ml	Olio di semi di mais
3 g	Lievito in polvere
–	Riso nero (cotto)

Procedure

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare il latte, l'uovo, lo zucchero, la farina, il burro fuso e il lievito in polvere.
3. Aggiungere l'olio di semi di mais alla miscela, affinché diventi un impasto.
4. Lasciare riposare l'impasto in un luogo caldo per 1 ora; l'impasto raddoppierà in volume.
5. Lavorare l'impasto per rimuovere l'aria al suo interno, quindi suddividerlo in piccoli pezzi.
6. Lasciare riposare i pezzi di impasto per 20 minuti.
7. Appiattire i pezzi di impasto e cospargerli di riso nero.
8. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
9. Posizionare l'impasto sulla piastra inferiore.
10. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
11. Servire immediatamente.

● Pulizia e manutenzione



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima di pulire il prodotto, scollegarlo dalla presa di corrente.



PERICOLO! Rischio di ustioni! Non pulire

il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

⚠ AVVERTENZA! Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVISO! Rischio di danni! Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.

❗ NOTA: pulire il prodotto non appena si è raffreddato; i residui alimentari incrostati sono difficili da rimuovere.

Parte	Modalità di pulizia
Involucro esterno	□ Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. Aggiungere del detersivo, se necessario. □ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti 6	□ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detersivo.
Fessure intorno alle piastre riscaldanti 6	□ Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente. □ Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.

□ Al termine della pulizia e prima di usare nuovamente il prodotto, asciugare accuratamente tutte le parti.

● Conservazione

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Non riporre il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

□ Pulire il prodotto prima di riporlo.
 □ Avvolgere il cavo di alimentazione **5** nell'apposito alloggiamento **4** sulla parte inferiore del prodotto.

- Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni [a] e da numeri [b] con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 479772_2410) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



Használt figyelmeztetések és szimbólumok	Oldal	139
Bevezető	Oldal	140
Rendeltetésszerű használat	Oldal	140
Szállítás terjedelme	Oldal	140
Az alkatrészek megnevezése	Oldal	140
Műszaki adatok	Oldal	140
Biztonsági utasítások	Oldal	140
Az első használat előtt	Oldal	144
Működtetés	Oldal	144
Be-/kikapcsolás	Oldal	144
Gofri	Oldal	144
Receptek	Oldal	145
Belga gofri	Oldal	145
Áfonyás gofri	Oldal	145
Sonkás és sajtos gofri	Oldal	145
Belga brownie gofri	Oldal	146
Sütőtök fűszeres gofri	Oldal	146
Alacsony gluténtartalmú gofri	Oldal	147
Matcha alacsony gluténtartalmú gofri	Oldal	147
Burgonyás gofri	Oldal	147
Banános gofri	Oldal	147
Lila rizses gofri	Oldal	148
Tisztítás és ápolás	Oldal	148
Tárolás	Oldal	149
Mentesítés	Oldal	149
Garancia	Oldal	149
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	150
Szervíz	Oldal	150

Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelmeztető szóval együtt olyan nagyfokú kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.		Váltakozó áramerősség/feszültség
		Hz	Hertz [tápáram-frekvencia]
		W	watt
	FIGYELEMZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelemztetés” figyelmeztető szóval együtt olyan közepes kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.		MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szóval együtt kiegészítő hasznos információkat ad.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” figyelmeztető szóval együtt olyan alacsony kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye.		Veszély – áramütés veszélye!
			Figyelmeztetés – forró felület!
	A készülék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.		Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az ízre vagy az illatra.
CE	A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.	 	Biztonsági információk Használati útmutató

GOFRISÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- Ez a termék gofri sütésére készült. Ne használja más célra.
- Ez a termék csak privát otthoni használatra, nem kereskedelmi használatra készült.
- A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból okozott károkért.

● Szállítás terjedelme

A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Gofrisütő
- 1 Használati útmutató

● Az alkatrészek megnevezése

- 1 Rendszer
- 2 Piros jelzőlámpa [tápellátás]
- 3 Zöld jelzőlámpa [készlet]
- 4 Hálózati kábel rögzítőelem
- 5 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 6 Sütőlapok

● Műszaki adatok

bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	680–820 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány	
HGII357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HGII357B-BS:	–



Biztonsági utasítások

Kérjük, használata előtt ismerje meg az összes legyen a biztonsági információt és használati utasítást! Amikor harmadik félnek átadja a terméket, kérjük, adjon át vele minden hozzá tartozó dokumentumot!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

FIGYELEMEZTETÉS!

KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal.

A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a csomagolóanyagtól.

- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a termék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait.
- Gyerekek ne játsszanak a termékkel.

- Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását.
- A terméket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

Rendeltetésszerű használat

FIGYELEMEZTETÉS!

A helytelen használat sérülést okozhat. A terméket kizárólag a jelen utasításoknak megfelelően használja. Semmilyen módon ne próbálja meg módosítani a terméket.

Elektromos biztonság

VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Soha ne próbálkozzon önállóan a termék javításával. Meghibásodás esetén a javítást csak képzett szakember végezheti.

VESZÉLY! Égési sérülés

veszélye! Használat közben a termék felforrósodik. Ne érintse meg a terméket használat közben vagy közvetlenül használat után. Csak működés közben és lehűtés közben érintse meg a terméket a fogantyúnál.

Használat közben ügyelni kell arra, hogy a fogantyú is kissé felmelegedhet.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Áramütés veszélye! Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Áramütés veszélye! Soha ne használjon sérült terméket. Húzza ki a terméket a hálózati aljzathoz, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha sérült.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.
- A készülék folyamatos tápellátást kap, miközben a hálózati aljzathoz van csatlakoztatva.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.

- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.
- Védje a hálózati vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széleken keresztül lógjon, ne nyomja össze, és ne hajtsa be. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől és nyílt lángoktól.

Működtetés

- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.
- Ne helyezze a terméket forró felületekre [gáz, elektromos vagy széntüzelésű tűzhely stb.]. A terméket mindig tiszta és száraz, sík, hőálló és stabil felületen működtesse.

- Ne takarja le a terméket használat közben vagy röviddel használat után, amikor még forró.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be a sütőlapok közé, és ne érintse meg a sütőlapok peremét.
- Elektromos hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, akkor legalább 10 A áramot el kell bírnia.
- A kábeleket úgy helyezze el, hogy ne lehessen bennük megbotlani, és más módon se sérüljenek meg.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;

– szoba reggelivel típusú környezetbe.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Sérülésveszély! Mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról tisztítás előtt, és amikor nem használják.

- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki az elektromos aljzatból.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.
- Védje a terméket hőtől. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás és ápolás” részben találhatók.

● Az első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
- A gyártás során az alkatrészeket védő olajfóliával borítják. Az első használat előtt működtesse a terméket élelmiszer nélkül, hogy az esetleges maradványok elpárologjanak.
- Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait [lásd „Tisztítás és ápolás”].

● Működtetés

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- Az első néhány alkalommal, amikor a terméket felmelegítik, enyhe szag érezhető. Gondoskodjon elegendő szellőzésről a területen.
- Dobja ki az első gofrikat.

● Be-/kikapcsolás

- A termék bekapcsolása: Dugja a hálózati csatlakoztatót [5] egy megfelelő fali aljzatba. A piros jelzőlámpa [2] világítani kezd.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a hálózati aljzattól. A piros jelzőlámpa [2] elalszik.

Jelzőlámpák	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/felmelegít
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

- ❶ **MEGJEGYZÉS:** Működés közben a zöld jelzőlámpa [3] időről időre be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegsik a sütési hőmérsékletre.

● Gofri

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltse túl a terméket.
1. Az előmelegítés addig tart, amíg a zöld jelzőlámpa [3] világítani nem kezd.
 2. Húzza meg a zárat [1]. Nyissa ki a terméket.
 3. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6]. A példa receptek a következő fejezetben találhatók.
 4. Zárja le a terméket. Zárja le a zárat [1]. A gofri sütése folyamatban van.
 5. Amikor befejeződött a sütés: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a fal aljzatból.

Elkészítési táblázat – gofrisütő

	Tálalás	Előkészítési idő
Belga gofri	2	kb. 20 perc
Áfonyás gofri	2	kb. 20 perc
Sonkás és sajtos gofri	2	kb. 20 perc
Belga brownie gofri	2	kb. 15 perc
Sütőtök fűszeres gofri	2	kb. 15 perc
Alacsony gluténtartalmú gofri	2	kb. 30 perc
Matcha alacsony gluténtartalmú gofri	2	kb. 30 perc
Burgonyás gofri	2	kb. 60 perc
Banános gofri	2	kb. 20 perc
Lila rizses gofri	4	kb. 120 perc

● Receptek

● Belgafőre

5	tojás
250 g	vaj
200 g	cukor
400 ml	tej
500 g	minden célra alkalmas liszt
5 g	vaníliás cukor
5 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vajat.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét, majd keverje össze.
4. Adja hozzá a lisztet és a tejet, majd addig keverje, amíg a tészta krémesé nem válik.
5. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
6. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
7. Zárja le a terméket, és süsse a gőfikat kb. 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

● Áfonyás gőfri

100 ml	növényi olaj
250 ml	tej
2	tojás
100 g	cukor
280 g	minden célra alkalmas liszt
8 g	sütőpor
80 g	Fűrtős áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojást és a cukrot.

3. Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és jól keverje össze.
4. Mossa meg az áfonyát.
5. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
6. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
7. Zárja le a terméket, és süsse a gőfikat kb. 10 percig, amíg aranybarnák nem lesznek.
8. Azonnal tálalja.

● Sonkás és sajtos gőfri

570 g	hasábburgonya (hűtött)
225 g	fekete-erdei sonka (kockára vágott)
200 g	cheddar sajt (reszelt)
3	tojás (felvert)
2 gerezd	fokhagyma (reszelt)
2 tk	friss petrezselyem levelek (apróra vágott)
1 tk	száritott kakukkfű
1 tk	fűstölt paprikapor
–	só
–	feketebors (frissen őrölt)

Elkészítés:

1. Olvassa fel a hasábburgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Egy nagy tálban keverje össze a hasábburgonyát, a sonkát, a sajtot, a tojást, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Fűszerezze sóval és feketeborssal.
4. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
5. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
6. Zárja le a terméket, és süsse kb. 7 percig, amíg aranybarna és ropogós nem lesz.
7. Azonnal tálalja.

● Belga brownie gofri

180 g	minden célra alkalmas liszt
65 g	cukrozatlan kakaópor
20 g	porcukor
1 tk	sütőpor
1 tk	tengeri só
10 ek	sózatlan vaj [olvasztott]
2	tojás
2 tk	vaníliakivonat
60 ml	víz
120 g	mini csokoládé chips
Opcionális:	porcukor, vanília fagyalt, csokoládé szósz

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sót.
- Olvassa meg a vaját, és kicsit tegye félre hűlni.
- Egy kis tálban verje fel a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet.
- Keverje össze a tojásos keveréket a száraz keverékkel.
- Adja hozzá az olvasztott vaját, és keverjen össze mindent.
- Adja hozzá a csokoládé chipset.
- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
- Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 3 percig.
- A gofri ellenőrzéséhez nyissa fel a terméket. A gofriknak teljesen kiformázottnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
- Opcionális: A gofrikat porcukorral, vaníliás fagyalttal vagy csokoládéöntettel tálalja.

● Sütötök fűszeres gofri

250 g	minden célra alkalmas liszt
2 tk	sütőpor
1 tk	szódabikarbóna
2 tk	fahéj [őrölt]
1,5 tk	sütötökös pite fűszer
¼ tk	gyömbér [reszelt]
¼ tk	só
3	tojás [szobahőmérsékletű]
225 g	sütötök püré
4 ek	sózatlan vaj [olvasztott]
50 g	cukor [fehér vagy barna]
60 ml	juharszirup
1 tk	vaníliakivonat
360 ml	teljes tej [szobahőmérsékletű]
Opcionális:	
90 g	pekándió [felezett]
360 ml	juharszirup

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot, a sütőport, a fahéjat, a sütötök pite fűszert, a gyömbért és a sót.
- Olvassa meg a vaját, és kicsit tegye félre hűlni.
- Egy kis tálban verje fel a tojásokat, a sütötök pürét, a vaníliakivonatot, a juharszirupot és a tejet.
- Keverje össze a tojásos keveréket a száraz keverékkel.
- Adja hozzá az olvasztott vaját, és keverjen össze mindent.
- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].

9. Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 3 percig.
10. A gofri ellenőrzéséhez nyissa fel a terméket. A gofriknak teljesen kiformázottnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
11. Opcionális: A gofrit pekándióval és juharsziruppal tálalja.

● Alacsony gluténtartalmú gofri

2	tojás
80 g	Alacsony gluténtartalmú liszt
30 g	vaj
30 g	cukor
50 ml	tej
20 g	kukoricakeményítő
4 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vajat, a cukrot, a tejet, a kukoricakeményítőt, a sütőport.
3. Hagyja állni a keveréket 10 percig.
4. Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
5. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
7. Azonnal tálalja.

● Matcha alacsony gluténtartalmú gofri

150 g	Alacsony gluténtartalmú liszt
55 ml	tej
3 g	Matcha por
15 g	cukor
1	tojás
15 g	vaj
2 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vajat, a cukrot, a tejet, a matcha port, a sütőport.
3. Hagyja állni a keveréket 10 percig.
4. Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
5. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
7. Azonnal tálalja.

● Burgonyás gofri

100 g	kölesliszt
130 ml	tej
5 ml	olívaolaj
10 g	cukor
2 g	sütőpor
100 g	burgonya [sült]

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet és a burgonyát, keverje össze a turmixgéppel.
3. Keverje össze az olívaolajat, a cukrot, a sütőport, a köleslisztet a lila burgonya pürével.
4. Hagyja állni a keveréket 40 percig.
5. Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
6. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
7. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

● Banános gofri

1	banán [kb. 140 g]
1	tojás
50 ml	tej
60 g	graham liszt
3 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet, a tojást, a banánt, és keverje össze a turmixgéppel.
3. Keverje össze a sütőport, a lisztet a keverékkel.
4. Kenje be mindkét sütőlapot sütóolajjal.
5. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
7. Azonnal tálalja.

● Lila rizses gófri

1	tojás
20 g	cukor
200 g	liszt
30 g	vaj
60 ml	tej
28 ml	kukoricaolaj;
3 g	sütőpor
–	lila rizs [főtt]

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet, a tojást, a cukrot, a lisztet, az olvasztott vaját és a sütőport.
3. Adja hozzá a kukoricaolajat a keverékhez, hogy összeálljon tésztává.
4. Tegye a tésztát meleg helyre 1 órára, a tészta térfogata kétszeresére nő.
5. Gyúrja össze ezt a tésztát, nyomja ki belőle a levegőt, majd vágja kis darabokra.
6. Hagyja a kis tésztákat 20 percig állni.
7. Nyújtsa ki a kis tésztát, és tekerje bele a lilás rizst.
8. Kenje be mindkét sütőlapot sütóolajjal.
9. Egyenletesen tegye a tésztát az alsó sütőlapra.
10. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
11. Azonnal tálalja.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye! Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a terméket a fali aljzatból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ MEGJEGYZÉS! Rongálódás veszélye! A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószeret vagy kemény keféket.

i MEGJEGYZÉS: Tisztítsa meg a terméket közvetlenül a lehűlés után. Miután az ételmaradékok megszáradtak, nem könnyű eltávolítani őket.

Alkatrész	Tisztítási módszer
Burkolat	☐ Enyhén nedves törölkendővel törölje le a burkolatot. Szükség tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószeret. ☐ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	☐ Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törölkendővel.
A sütőlapok körüli nyílások 6	☐ Zsír és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörölkőt. ☐ Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

- Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

● Tárolás

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tegye el a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- Tekerje a hálózati kábelt [5] a termék alján lévő hálózati kábel rögzítőelemre [4].
- A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket [a] és számokat [b] tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 479772_2410) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervízcímre.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

