



WAFFLE MAKER SWEW 750 D2

(GB) (IE) (NI)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(DK)

VAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

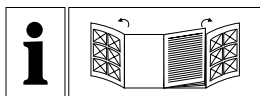
WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

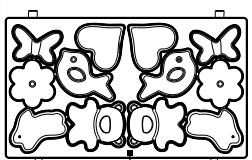
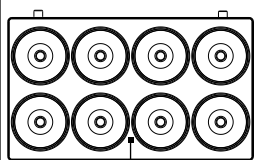
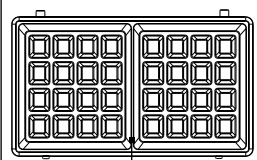
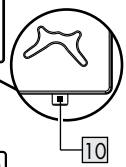
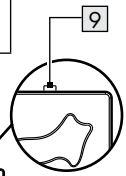
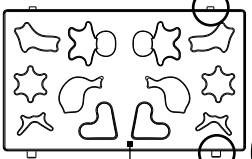
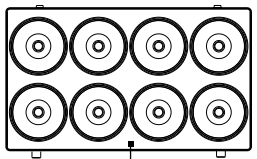
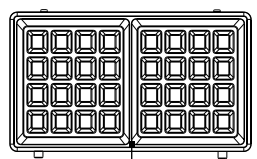
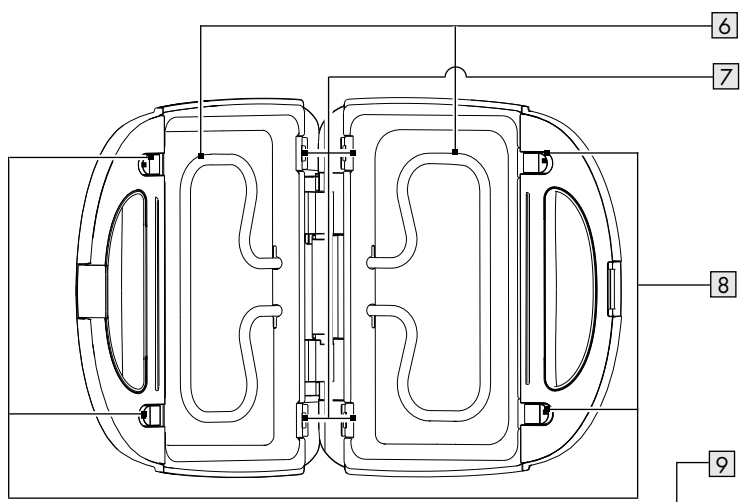
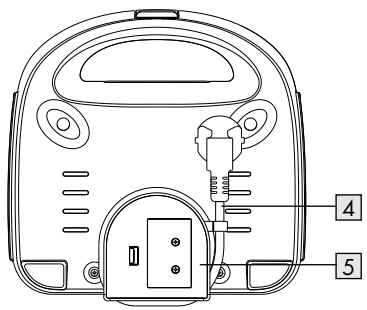
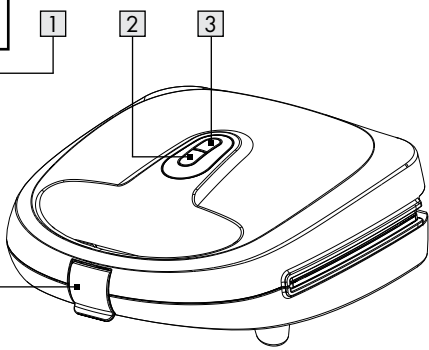
WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NI	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	18
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	44
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	57

A



13

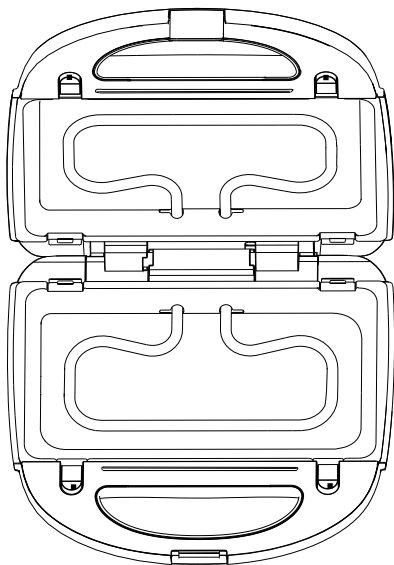
12

11b

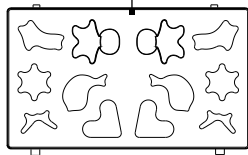
11a

10

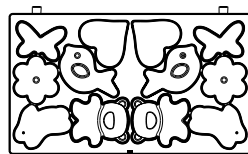
B



11b















11a



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 6
Intended use	Page 6
Scope of delivery	Page 6
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 10
Assembly	Page 10
Operation	Page 11
Turning on/off	Page 11
Baking waffles/donuts/motif waffles	Page 11
Recipes	Page 12
Belgian waffles	Page 12
Blueberry waffles	Page 12
Ham and cheese waffles	Page 13
Matcha waffles	Page 13
Brownie Belgian waffles	Page 14
Motif waffles	Page 14
Basic donuts	Page 15
Glazed chocolate donuts	Page 15
Cleaning and care	Page 16
Troubleshooting	Page 16
Storage	Page 16
Disposal	Page 16
Warranty	Page 17

Warnings and symbols used

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

 <p>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.</p>	 Voltage (alternating current)
	 Hertz (supply frequency)
	 Watt
 <p>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.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>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.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution, hot surface
 This product 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.

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, donuts and motif 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 packing materials before use.












1x Waffle maker

3x Exchangeable plate sets

● Description of parts

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

Fig. A

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Lock |
|  | Red indicator (power) |
|  | Green indicator (ready) |
|  | Power cord with power plug |
|  | Power cord retainer |
|  | Heating element |
|  | Large hook catches |
|  | Release lever |
|  | Outer catch (small) |
|  | Inner catch (large) |
|  | Motif plate (lower plate, concave) |
|  | Motif plate (upper plate, convex) |
|  | Donut plate (upper and lower plate) |
|  | Waffle plate (upper and lower plate) |

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
Model number:	HG05615A (Pink) HG05615B (Green)

GS-certified (TÜV SÜD)



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 unless they are older than 8 and supervised.
- 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.

⚠ 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 power 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 power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power 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 power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power 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 use the product without an inserted set of plates.
 - 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 power 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.

Cleaning and storage

- ⚠ **WARNING! Risk of injury!**
Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power 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.

● **Before first use**

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection. Before first use, operate the product without any batter so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

① **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/donuts.

● **Assembly**

⚠ WARNING! Risk of electric shock. Before installing/removing the plates **11a 11b 12 13**: Disconnect the power plug **4** from the socket-outlet.

⚠ DANGER! Risk of burns. Do not change/remove the plates **11a 11b 12 13** right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place the inner catch **10** of the chosen plate into the large hook catches **7**.
- Push down the plate until it clicks in place.
- Repeat on the other side of the product.

① **NOTES:**

- Install only plates of the same type.

Motif plate	Installation (Fig. B)
Concave 11a	Bottom section of product
Convex 11b	Upper section of product

Removing the plates

- Open the lock **1**. Open the product.
- Pull the release levers **8**. Remove the plate.
- Repeat on the other side of the product.

● **Operation**

- **Preparation:** Grease the upper and lower plate **11a** **11b** **12** **13** with suitable cooking oil.

● **Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the power plug **4** to a suitable socket-outlet. The red indicator **2** lights up.
- Turning the product off: Disconnect the power plug from the socket-outlet. The red indicator **2** goes off.

Light indicator	Status
Red indicator 2 on	Product on
Red indicator 2 off	Product off
Green indicator 3 off	Product is preheating/ reheating
Green indicator 3 on	The baking 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.

● **Baking waffles/donuts/ motif waffles**

① **NOTES:**

- Grease the upper and lower plate **11a** **11b** **12** **13** with suitable cooking oil.
- Keep the product locked while preheating.
- Do not overfill the lower plate **11a** **12** **13** with batter.
- Preheat until the green indicator **3** lights up.
- Open the lock **1**. Open the product.
- Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower plate **11a** **12** **13**. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
- Close the product. Close the lock **1**. The batter is cooked now.

① **NOTES:**

- The baking process takes approx. 3 to 7 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

Suggested baking times

Waffles	5 to 7 minutes
Donuts	2.5 to 5 minutes
Motif waffles	7 minutes

For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)

- Removing waffles/donuts/motif waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles/donuts are baking, the green indicator **3** will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When cooking is complete: Disconnect the power plug **4** from the socket-outlet.

● **Recipes**

● **Belgian waffles**

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

5	Eggs, separated
250 g	Unsalted butter, melted
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

● **Blueberry waffles**

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

2	Eggs, separated
100 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
200 g	All-purpose flour
½ tsp	Baking powder
130 g	Blueberries (fresh or frozen)

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white. Fold in the blueberries.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

3	Eggs, separated
50 g	Sugar
150 g	Unsalted butter, melted
500 ml	Milk
420 g	All-purpose flour
3 tsp	Baking powder
150 g	Ham, diced
150 g	Shredded cheddar cheese

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Fold in the diced ham and the shredded cheddar cheese.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 8 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

● Matcha waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients (waffles):

2	Eggs, separated
150 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
170 g	All-purpose flour
½ tsp	Baking powder
30 g	Matcha green tea powder

Ingredients (Matcha chocolate sauce):

200 g	White chocolate (coarsely chopped)
140 g	Heavy cream
1 tsp	Matcha green tea powder

- **Optional toppings:** Green tea ice cream, Matcha green tea powder

Preparation (waffles):

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

Preparation (Matcha chocolate sauce):

- Place all ingredients into a heatproof bowl (stainless steel or tempered glass).
- In a saucepan, bring about 3 cm of water to a simmer.
- Place the bowl over the simmering water.
- When the mixture has melted, remove the bowl from the heat. Stir and mix well. The Matcha chocolate sauce is ready to be used.

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

2	Eggs, separated
150 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
160 g	All-purpose flour
40 g	Unsweetened cocoa powder
½ tsp	Baking powder
100 g	Mini chocolate chips

- **Optional toppings:** Vanilla ice cream, chocolate sauce, powdered sugar

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Fold in the mini chocolate chips.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until fully formed, but soft to the touch).
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Motif waffles

Plates:

Motif plates (lower plate, concave) 11a and (upper plate, convex) 11b

Ingredients:

250 g	Sugar
125 g	Butter, melted
2	Eggs
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	Flour

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the eggs and the sugar into a fluffy light yellow mixture.
- Add melted butter to the mixture and mix well.
- Sift the flour and add the warm water to the mixture. Beat and mix well in low speed until smooth.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 7 minutes until golden brown and fully formed, but soft to the touch.

● Basic donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

260 g	Flour
130 g	Sugar
1 packet	Vanilla sugar
250 ml	Milk
3	Eggs
5 tbsp	Vegetable oil
30 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the eggs, vanilla sugar and the sugar into a fluffy light yellow mixture.
- Add vegetable oil and milk to the mixture. Beat in low speed until smooth.
- Sift the flour and baking powder to the mixture. Beat and mix in low speed until smooth.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 2.5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

● Glazed chocolate donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

Chocolate donuts:

200 g	Unsalted butter, softened
180 g	Sugar
200 g	Eggs
160 g	All-purpose flour
40 g	Unsweetened cocoa powder
60 ml	Milk
100 g	Chocolate chips

Chocolate glaze:

50 g	Chocolate (50 %) (coarsely chopped)
20 g	Cocoa butter

- **Optional toppings:** Rainbow sprinkles, Mini marshmallows

Preparation (chocolate donuts):

- Preheat the product.
- In a bowl, whisk the eggs. Set aside.
- In another bowl, beat the softened butter and the sugar into a fluffy light yellow mixture. Add $\frac{1}{3}$ of the whisked egg to the mixture and beat in the lowest speed until well mixed. Repeat the same procedure by adding the remaining $\frac{2}{3}$ of the whisked egg to the mixture and beat in the lowest speed until well mixed. Do not over beat the mixture.
- Sift the all-purpose flour and the unsweetened cocoa powder into the mixture. Add the milk and mix until smooth.
- Fold in the chocolate chips.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 4 minutes (until fully formed, but soft to the touch).
- Take out the donuts to cool down.

Preparation (chocolate glaze):

- Place the chopped chocolate and the cocoa butter in a heat-proof bowl (stainless steel or tempered glass).
- In a saucepan, bring about 3 cm of water to a simmer.
- Place the bowl over the simmering water.
- When the mixture has melted: Remove the bowl from the heat. Stir and mix well.
- Let the chocolate glaze cool a little before use.
- Dip one side of the donut into the chocolate glaze. Immediately turn up the glazed side. Place the donut onto a cooling rack for a few minutes to dry.
- Optional: Before chocolate glaze dries: Sprinkle with rainbow sprinkles or mini marshmallows.

● Cleaning and care

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

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
■ Waffle maker	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates 11d 11b 12 13	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 6	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 1	

① NOTES:

- Do not clean plates 11d 11b 12 13 or product under any circumstances in the dishwasher!
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.

- After cleaning: Let all parts dry completely.

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power plug 4 with a suitable socket-outlet.
The waffles are too dark.	■ Shorten the baking time.
The waffles are too light.	■ Extend the baking time.
The finished waffles are difficult to remove from the product.	■ Lightly grease the plates 11d 11b 12 13 before baking. ■ Try using a different batter recipe.

● 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 power cord 4 around the power cord retainer 5.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at 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.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately 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 worn-out 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 product 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. Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e. g. batteries) or for damage to fragile parts, e. g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland



Service Northern Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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




E-Mail: owim@lidl.ie



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 19
Indledning	Side 19
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 19
Leveringsomfang	Side 19
Beskrivelse af delene	Side 20
Tekniske data	Side 20
Sikkerhedsanvisninger	Side 20
Før ibrugtagning	Side 23
Montering	Side 23
Betjening	Side 24
Til-/frakobling	Side 24
Bagning af vafler/donuts/mønstervafler	Side 24
Opskrifter	Side 25
Belgiske vafler	Side 25
Blåbærvafler	Side 25
Skinke-/ostvafler	Side 26
Matcha-vafler	Side 26
Belgiske brownievafler	Side 27
Mønstervafler	Side 27
Almindelige donuts	Side 28
Glaserede chokoladedonuts	Side 28
Rengøring og vedligeholdelse	Side 29
Fejlfinding	Side 29
Opbevaring	Side 29
Bortskaffelse	Side 29
Garanti	Side 30

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	<p>FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Spænding (vekselspænding)
		 Hertz (netfrekvens)
		 Watt
	<p>ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	<p>FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>	 Fare – risiko for elektrisk stød!
		 Forsigtig, varm overflade!
	<p>Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.</p>	 Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.

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.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vaffer, donuts og mønstervaffer. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

1x Vaffeljern

3x Udskiftelige pladesæt

● Beskrivelse af delene

Inden læsning foldes fold-ud-siden med tegningerne ud. Gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

Fig. A

- | | |
|------------|------------------------------------|
| 1 | Lås |
| 2 | Rød kontrollampe (drift) |
| 3 | Grøn kontrollampe (opvarmning) |
| 4 | Tilslutningsledning med netstik |
| 5 | Kabeloprulning |
| 6 | Varmeelement |
| 7 | Store krogklemmer |
| 8 | Låsehåndtag |
| 9 | Udvendige låsekroge (lille) |
| 10 | Udvendige låsekroge (stor) |
| 11a | Mønsterplade (nedre plade, konkav) |
| 11b | Mønsterplade (øvre plade, konveks) |
| 12 | Donutplade (øvre og nedre plade) |
| 13 | Vaffelplade (øvre og nedre plade) |

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50/60 Hz
Effektforbrug:	750 W
Beskyttelsesklasse:	I
Modelnummer:	HG05615A (Rosa) HG05615B (Grøn)

GS-certificeret (TÜV SÜD)

Sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Hvis der opstår skader som følge af at brugsanvisningen ikke følges, bortfalder garantiforpligtelserne!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de superviseres eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet og hvis de har forstået hvilke farer der er.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

- ⚠ **ADVARSEL!** Enhver anden form for anvendelse kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet under nogen form.

Elektrisk sikkerhed

- ⚠ **FARE! Fare for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

- ⚠ **FARE! Forbrændingsfare!** Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

- ⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker! Hold aldrig produktet under rindende vand.

- ⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Brug aldrig et beskadiget produkt.

Afbryd produktet fra netspændingen og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkøbt, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.

- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede pladesæt.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.

- Tildæk ikke produktet så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over den og at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Rengøring og opbevaring

- ⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres eller når det ikke er i brug.
- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.

- Træk ikke i netledningen for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Før ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden dej, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

① BEMÆRK:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- Kassér de først bagte vaffer/donuts.

● Montering

⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød. Før pladerne **11a** **11b** **12** **13** isættes/udtages: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Forbrændingsfare. Pladerne **11a** **11b** **12** **13** må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

Isætning af plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring de indre låsekroge **10** i den ønskede plades store krogklemmer **7**.
- Tryk pladen nedad til den falder i hak.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

① BEMÆRK:

- Montér kun plader af samme type.

Mønsterplade Isætning (fig. B)

Konkav 11a	Nederste del af produktet
Konveks 11b	Øverste del af produktet

Udtagning af plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Træk i låsearmen **8**. Fjern pladen.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

● **Betjening**

- **Forberedelse:** Den øvre og nedre plade **11a** **11b** **12** **13** smøres med en egnet spiseolie.

● **Til-/frakobling**

- Tilkobling af produktet: Tilslut netstikket **4** til en stikkontakt. Den røde kontrollampe **2** lyser.
- Frakobling af produktet: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe **2** slukker.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe 2 til	Produktet er tilkoblet
Rød kontrollampe 2 fra	Produktet er frakoblet
Grøn kontrollampe 3 fra	Produktet opvarmes/varmer igen
Grøn kontrollampe 3 til	Bagetemperaturen er nået

- ① **BEMÆRK:** Under drift lyser den grønne kontrollampe **3** skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til bagetemperaturen.

● **Bagning af vafler/donuts/mønstervafler**

① **BEMÆRK:**

- Den øvre og nedre plade **11a** **11b** **12** **13** smøres med en egnet spiseolie.
- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Overfyld ikke den nederste plade **11a** **12** **13** med dej.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anvend en ske af træ eller varmebestandigt plast til at fordele dejen på den nederste plade **11a** **12** **13**. Anvend ikke en metalske, da den kan beskadige non-stick belægningen på pladerne.
- Produktet lukkes. Låsen lukkes **1**. Dejen bages.

① **BEMÆRK:**

- Bagningen varer ca. 3 til 7 minutter. Afhængigt af hvor brune vaflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

Anbefalede bagetider

Vafler	5 til 7 minutter
Donuts	2,5 til 5 minutter
Mønstervafler	7 minutter

Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")

- Udtagning af vafler/donuts/mønstervafler: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens vaflerne/donuts bages skifter den grønne kontrollampe **3** mellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Belgiske vafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

5	Æg, delte
250 g	Usaltet smør, smeltet
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Blåbærvafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

2	Æg, delte
100 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
200 g	Mel (almindelig)
½ tsk.	Bagepulver
130 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i. Hæld blåbærrene i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Skinke-/ostvafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

3	Æg, delte
50 g	Sukker
150 g	Usaltet smør, smeltet
500 ml	Mælk
420 g	Mel (almindelig)
3 tsk.	Bagepulver
150 g	Skinke i tern
150 g	Revet cheddarost

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Skinke i tern og revet cheddarost røres i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel blandingen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 8 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Matcha-vafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser (vafler):

2	Æg, delte
150 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
170 g	Mel (almindelig)
½ tsk.	Natron
30 g	Matcha-grøn te pulver

Ingredienser (Matcha-chokoladesovs):

200 g	Hvid chokolade (grofthakket)
140 g	Piskefløde 38 %
1 tsk.	Matcha-grøn te pulver

- **Ekstra tilbehør:** Grøn-te-is, Matcha-grøn te pulver

Tilberedning (vafler):

- Produktet forvarmes.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

Tilberedning (Matcha-chokoladesovs):

- Alle ingredienser hældes i en varmebestandig skål (rustfri eller hærdet glas).
- I en kasserolle bringes ca. 3 cm vand i kog.
- Anbring skålen over det kogende vand.
- Når blandingen er smeltet, tages skålen af varmen. Røres og blandes godt sammen. Matcha-chokoladen er færdig.

● Belgiske brownieavfler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

2	Æg, delte
150 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
160 g	Mel (almindelig)
40 g	Usødet kakaopulver
½ tsk.	Bagepulver
100 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra tilbehør:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehviter i.
- Rør de små chokoladestykker i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er komplet formet, men stadig lidt blød).
- Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

● Mønstervavfler

Plader:

Mønsterplader (nedre plade, konkav) 11a og
(øvre plade, konveks) 11b

Ingredienser:

250 g	Sukker
125 g	Smør, smeltet
2	Æg, delte
250 ml	Lunkent vand (30 °C)
250 g	Mel

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æg og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding.
- Der tilsættes smeltet smør til blandingen. Omrøres grundigt.
- Mel og vand tilsættes blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 7 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Almindelige donuts

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

260 g	Mel
130 g	Sukker
1 breve	Vaniljesukker
250 ml	Mælk
3	Æg
5 spsk.	Vegetabilsk olie
30 g	Bagepulver

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Æg, vaniljesukker og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding.
- Tilsæt planteolie og mælk til blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Mel og bagepulver tilsættes blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 2,5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Glaserede chokoladedonuts

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

Chokoladedonuts:

200 g	Usaltet smør, blødgjort
180 g	Sukker
200 g	Æg
160 g	Mel (almindelig)
40 g	Usødet kakaopulver
60 ml	Mælk
100 g	Små chokoladestykker

Chokoladeglasur:

50 g	Chokolade (50 %) (grofthakket)
20 g	Kakaosmør

- **Ekstra tilbehør:** Krymmel, mini-marshmallows

Tilberedning (chokoladedonuts):

- Produktet forvarmes.
- Æggene piskes i en skål. Stilles til side.
- Blødgjort smør og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding. $\frac{1}{3}$ af den piskede æggemasse tilsættes, og der røres forsigtigt rundt indtil ingredienserne er godt blandet. Den samme fremgangsmåde gentages med de resterende $\frac{2}{3}$ af den piskede æggemasse; der tilsættes blandingen og røres forsigtigt rundt indtil alle ingredienser er godt blandet. Rør ikke for kraftigt rundt i blandingen.
- Mel og kakaopulver uden sukker sies i blandingen. Tilsæt mælk og rør dejen glat.
- Chokoladestykkerne blandes i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 4 minutter. (Indtil dejen er komplet formet, men stadig lidt blød).
- Tag de bagte donuts ud og lad dem afkøle.

Tilberedning (chokoladeglasur):

- Hakket chokolade og kakaosmør hældes i en varmebestandig skål (rustfri eller hærdet glas).
- I en kasserolle bringes ca. 3 cm vand i kog.
- Anbring skålen over det kogende vand.
- Når blandingen er smeltet: Tag skålen af komfuret. Røres og blandes godt sammen.
- Chokoladeglasuren skal afkøles lidt inden brug.
- Dyb den ene side af de bagte donuts i chokoladeglasuren. Den glaserede side skal straks vendes opad. Anbring donuts et par minutter i et køleskab.
- Alternativ: Før chokoladeglasuren stivner: Pynt med krymmel eller mini-marshmallows.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! Fare for elektriske stød! Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

⚠ FARE! Forbrændingsfare! Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ ADVARSEL! Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

① BEMÆRK: Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Vaffeljern	■ Rengør huset med en let fugtig klud. ■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
■ Plader 11a 11b 12 13	■ Vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel.
■ Mellemrum på pladernes undersider	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Varmeelement 6	■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en træspatel eller en lille træske.
■ Lås 1	

① BEMÆRK:

- Pladerne 11a 11b 12 13 og produktet må aldrig vaskes i opvaskemaskine!
- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.

- Efter rengøring: Lad alle dele tørre fuldstændigt.

● Fejlfinding

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	■ Tilslut netstikket 4 til en stikkontakt med spænding.
Vaflerne er for mørke.	■ Reducér bagetiden.
Vaflerne er for lyse.	■ Forlæng bagetiden.
De færdigbagte vafler er vanskelige at fjerne fra produktet.	■ Smør pladerne 11a 11b 12 13 let før bagningen. ■ Prøv en anden dejopskrift.

● Opbevaring

⚠ FARE! Forbrændingsfare! Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Tilslutningsledningen 4 vikles op på kabeloprulningen 5.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpackningsmaterialernes 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.



Produktet og indpakningsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling.

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 blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f. eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f. eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456_7890) 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.: 32 71 0005









E-Mail: owim@lidl.dk



Avertissements et symboles utilisés	Page 32
Introduction	Page 32
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 32
Contenu de l'emballage	Page 32
Description des pièces	Page 33
Caractéristiques techniques	Page 33
Consignes de sécurité	Page 33
Avant la première utilisation	Page 36
Montage	Page 36
Fonctionnement	Page 37
Marche/arrêt	Page 37
Cuire les gaufres/beignets/gaufres avec motifs	Page 37
Recettes	Page 38
Gaufres belges	Page 38
Gaufres aux myrtilles	Page 38
Gaufres au jambon/fromage	Page 39
Gaufres au matcha	Page 39
Gaufres brownies belges	Page 40
Gaufres avec motifs	Page 40
Beignets simples	Page 40
Beignets au chocolat avec fondant	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 42
Dépannage	Page 42
Rangement	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 43

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	V~ Tension (courant alternatif)
		Hz Hertz (fréquence du secteur)
		W Watt
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	i REMARQUE : Ce symbole avec la mention « Remarque » propose plus d'informations utiles.
		 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Danger – risque d'électrocution !
		 Attention, surface chaude !
	Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.	 Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.

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 conforme aux prescriptions

Ce produit est destiné à la fabrication de gaufres, beignets et gaufres avec motifs. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

- 1 Gaufrier
- 3 Lots de plaques interchangeables

● Description des pièces

Avant de lire, pliez le côté avec les illustrations.
Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

III. A

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 3 Voyant de contrôle vert (de chauffe)
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Enrouleur de cordon
- 6 Résistance
- 7 Grand clip d'accrochage
- 8 Levier de déverrouillage
- 9 Picot extérieur (petit)
- 10 Picot intérieur (grand)
- 11a Plaque à motifs (plaque inférieure, concave)
- 11b Plaque à motifs (plaque supérieure, convexe)
- 12 Plaque à beignets (plaques supérieure et inférieure)
- 13 Plaque à gaufres (plaques supérieure et inférieure)

● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~, 50/60 Hz

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle : HG05615A (Rose)
HG05615B (Vert)

Testé GS (TÜV SÜD)

Consignes de sécurité

**AVANT D'UTILISER LE PRODUIT,
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC
TOUTES LES CONSIGNES DE
SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS
CONCERNANT SON
UTILISATION ! TRANSMETTEZ
TOUS LES DOCUMENTS
CONCERNANT LE PRODUIT
LORSQUE VOUS LE DONNEZ À
UN TIERS !**

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Le produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et

de connaissance que s'ils sont placés sous surveillance ou s'ils ont été instruits de l'utilisation sûre de ce produit et qu'ils ont compris les risques en découlant.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.

Nettoyage et rangement

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne stockez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● **Avant la première utilisation**

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans pâte afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

① **REMARQUES :**

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe dans la pièce où vous êtes.
- Jetez les premières gaufres/beignets.

● **Montage**

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution. Avant d'installer/d'enlever les plaques **11a 11b 12 13** : débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures. Les plaques **11a 11b 12 13** ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

Installation des plaques

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Positionnez les picots intérieurs **10** de la plaque souhaitée dans les grands clips d'accrochage **7**.
- Ensuite, appuyez sur la plaque vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

① **REMARQUES :**

- Utilisez uniquement des plaques identiques.

Plaque à motifs	Installation (ill. B)
Concave 11a	Partie inférieure du produit
Convexe 11b	Partie supérieure du produit

Enlèvement des plaques

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Tirez sur les leviers de déverrouillage **8**. Enlevez la plaque.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

● **Fonctionnement**

- **Préparation** : graissez les plaques supérieure et inférieure [1a] [1b] [12] [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.

● **Marche/arrêt**

- Allumer le produit : branchez la fiche de secteur [4] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge [2] s'éteint.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge [2] allumé	Produit allumé
Voyant de contrôle rouge [2] éteint	Produit éteint
Voyant de contrôle vert [3] éteint	Produit en phase de préchauffage/de réchauffage
Voyant de contrôle vert [3] allumé	Température de cuisson atteinte

- ① **REMARQUE** : en cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [3] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.

● **Cuire les gaufres/beignets/ gaufres avec motifs**

① **REMARQUES** :

- Graissez les plaques supérieure et inférieure [1a] [1b] [12] [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Ne versez pas trop de pâte sur la plaque inférieure [1a] [12] [13].
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque inférieure [1a] [12] [13]. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La pâte est maintenant cuite.

① **REMARQUES** :

- Le processus de cuisson dure env. 3 à 7 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

Temps de cuisson recommandés

Gaufres	5 à 7 minutes
Beignets	2,5 à 5 minutes
Gaufres avec motifs	7 minutes

Uniquement pour référence (les temps de cuisson estimés sont disponibles au chapitre « Recettes »)

- Enlever les gaufres/beignets/gaufres avec motifs : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des gaufres/beignets, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● Recettes

● Gaufres belges

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

5	Œufs, blancs et jaunes séparés
250 g	Beurre fondu, non salé
200 g	Sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine
2 sachets	Sucre vanillé
5 g	Levure en poudre

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Gaufres aux myrtilles

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

2	Œufs, blancs et jaunes séparés
100 g	Sucre
100 g	Beurre fondu, non salé
160 ml	Lait
200 g	Farine universelle
½ c. à c.	Levure en poudre
130 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige. Ajouter les myrtilles.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

3	Œufs, blancs et jaunes séparés
50 g	Sucre
150 g	Beurre fondu, non salé
500 ml	Lait
420 g	Farine universelle
3 c. à c.	Levure en poudre
150 g	Jambon, coupé en dés
150 g	Fromage cheddar râpé

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Ajouter le jambon coupé en dés et le fromage cheddar râpé.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la préparation sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 8 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Gaufres au matcha

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients (gaufres) :

2	Œufs, blancs et jaunes séparés
150 g	Sucre
100 g	Beurre fondu, non salé
160 ml	Lait
170 g	Farine universelle
½ c. à c.	Bicarbonate de soude
30 g	Poudre de thé vert matcha

Ingrédients (sauce au chocolat matcha) :

200 g	Chocolat blanc (haché grossièrement)
140 g	Crème fraîche épaisse
1 c. à c.	Poudre de thé vert matcha

- **Garnitures possibles :** glace au thé vert, poudre de thé vert matcha

Préparation (gaufres) :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

Préparation (sauce au chocolat et matcha) :

- Mettre tous les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Dans une casserole, porter environ 3 cm d'eau à ébullition.
- Placez le bol sur l'eau bouillante.
- Lorsque le mélange a fondu, retirer du feu. Tourner et bien mélanger. La sauce au chocolat et matcha est prête.

● Gaufres brownies belges

Plaques :

Plaque à gaufres
(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

2	Œufs, blancs et jaunes séparés
150 g	Sucre
100 g	Beurre fondu, non salé
160 ml	Lait
160 g	Farine universelle
40 g	Poudre de cacao non sucré
½ c. à c.	Levure en poudre
100 g	Petits morceaux de chocolat

- **Garnitures possibles :** glace à la vanille, sauce au chocolat, sucre glace

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Incorporer les petits morceaux de chocolat.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit bien formée, mais toujours molle).
- Servir avec du sucre glace, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

● Gaufres avec motifs

Plaques :

Plaques à motifs (plaque inférieure, concave) 11a et
(plaque supérieure, convexe) 11b

Ingrédients :

250 g	Sucre
125 g	Beurre fondu
2	Œufs, blancs et jaunes séparés
250 ml	Eau chaude (30 °C)
250 g	Farine

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange légèrement jaune pâle.
- Ajouter le beurre fondu au mélange. Bien mélanger.
- Tamiser la farine dans la préparation et ajouter l'eau. Battre la pâte doucement (à petite vitesse) et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 7 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Beignets simples

Plaques :

Plaque à beignets
(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

260 g	Farine
130 g	Sucre
1 sachets	Sucre vanillé
250 ml	Lait
3	Œufs
5 c. à c.	Huile végétale
30 g	Levure en poudre

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier, battre les œufs, le sucre vanillé et le sucre jusqu'à obtenir un mélange légèrement jaune pâle.
- Ajouter l'huile végétale et le lait au mélange. Battre la pâte doucement (à petite vitesse) et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Tamiser la farine et la levure chimique dans le mélange. Battre la pâte doucement (à petite vitesse) et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 2,5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Beignets au chocolat avec fondant

Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

Beignets au chocolat :

200 g	Beurre non salé, ramolli
180 g	Sucre
200 g	Œufs
160 g	Farine universelle
40 g	Poudre de cacao non sucré
60 ml	Lait
100 g	Morceaux de chocolat

Fondant au chocolat :

50 g	Chocolat (50 %) (haché grossièrement)
20 g	Beurre de cacao

- **Garnitures possibles :** décor en sucre arc-en-ciel, mini guimauves

Préparation (beignet au chocolat) :

- Préchauffer le produit.
- Fouetter les œufs dans un bol. Réserver la préparation.
- Dans un saladier, battre le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange légèrement jaune pâle. Ajouter $\frac{1}{3}$ de la préparation d'œufs battus et battre doucement (à petite vitesse) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Répéter le même processus avec les $\frac{2}{3}$ restant du mélange d'œufs battus ; ajouter au mélange et battre doucement (à petite vitesse) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Il est important de ne pas trop mélanger la préparation.
- Tamiser la farine universelle et la poudre de cacao non sucrée dans la préparation. Ajouter le lait et remuer la pâte jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- Incorporer les petits morceaux de chocolat.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 4 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit bien formée, mais toujours molle).
- Retirer les beignets et les laisser refroidir.

Préparation (fondant au chocolat) :

- Placer le chocolat pillé grossièrement et le beurre de cacao dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Dans une casserole, porter environ 3 cm d'eau à ébullition.
- Placer le bol sur l'eau bouillante.
- Lorsque le mélange a fondu : retirer le bol du feu. Tourner et bien mélanger.
- Laisser le fondant au chocolat refroidir légèrement avant l'utilisation.
- Tremper un côté des beignets dans le fondant au chocolat. Tourner immédiatement le côté préparé vers le haut. Mettre les beignets sur une grille au réfrigérateur pendant quelques minutes pour faire prendre le glaçage.
- En option : avant que le fondant au chocolat ne sèche : saupoudrer de décor en sucre arc-en-ciel ou de mini guimauves.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Avant le nettoyage : débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

① REMARQUE : nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Gaufrier	■ Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
■ Plaques 11a 11b 12 13	■ Lavez les plaques à l'eau et/ou avec un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques ■ Résistance 6 ■ Verrouillage 1	■ Éliminer la graisse et les liquides : utilisez une feuille de papier absorbant. ■ Enlever des résidus brûlés, attachés : utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.

① **REMARQUES :**

- Il est interdit de placer les plaques 11a 11b 12 13 et le produit au lave-vaisselle !
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.

- Après le nettoyage : laissez les pièces complètement sécher.

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	■ Branchez la fiche secteur 4 sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres sont trop foncées.	■ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres sont trop claires.	■ Rallongez le temps de cuisson.
Les gaufres cuites sont difficiles à retirer du produit.	■ Graissez légèrement les plaques 11a 11b 12 13 avant la cuisson. ■ Essayez une autre recette de pâte.

● Rangement

⚠ DANGER ! Risque de brûlures !
Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Nettoyez le produit avant de le stocker.
- Roulez le cordon d'alimentation 4 dans l'enrouleur de cordon 5.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



Veuillez 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.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour 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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués 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 (par ex. IAN 123456_7890) 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

Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171

(0,15 EUR/Min.)












E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 45
Inleiding	Pagina 45
Beoogd gebruik	Pagina 45
Leveringsomvang	Pagina 45
Onderdelenbeschrijving	Pagina 46
Technische gegevens	Pagina 46
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 46
Voor het eerste gebruik	Pagina 49
Installatie	Pagina 49
Bediening	Pagina 50
In-/uitschakelen	Pagina 50
Wafels/donuts/motiefwafels bakken	Pagina 50
Recepten	Pagina 51
Belgische wafels	Pagina 51
Bosbessenwafels	Pagina 51
Ham-/kaaswafels	Pagina 52
Matchawafels	Pagina 52
Belgische browniewafels	Pagina 53
Motiefwafels	Pagina 53
Eenvoudige donuts	Pagina 54
Geglaceerde chocoladedonuts	Pagina 54
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 55
Oplossen van problemen	Pagina 55
Opbergen	Pagina 55
Afvoer	Pagina 55
Garantie	Pagina 56

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	<p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Spanning (wisselstroom)
		 Hertz (netfrequentie)
		 Watt
	<p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	<p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelzware verwondingen.</p>	 Gevaar- Kans op elektrische schokken!
		 Attentie, heet oppervlak!
	<p>Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.</p>	 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.

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 bedoeld voor het maken van wafels, vormwafels en donuts. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privéhuishoudens en niet voor commercieel gebruik.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

1x Wafelijzer

3x Verwisselbare sets bakplaten

● Onderdelenbeschrijving

Vouw voor het lezen de uitklapbare omslag met tekeningen uit. Maak u met de functies van het product vertrouwd.

Afb. A

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Groen controlelampje (opwarmen)
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Kabelhaspel
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakklemmen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste pal (klein)
- 10 Binnenste pal (groot)
- 11a Motiefbakplaat (onderste bakplaat, concaaf)
- 11b Motiefbakplaat (bovenste bakplaat, convex)
- 12 Donutbakplaat (bovenste en onderste bakplaat)
- 13 Wafelbakplaat (bovenste en onderste bakplaat)

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Beschermingsklasse:	I
Modelnummer:	HG05615A (Roze) HG05615B (Groen)

GS-goedgekeurd (TÜV SÜD)

Veiligheidsaanwijzingen

**MAAK U VERTROUWD
MET ALLE VEILIGHEIDS- EN
GEBRUIKSAANWIJZINGEN
VOORDAT U HET PRODUCT
GEBRUIKT! ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervalt uw garantieaanspraak!

Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of lichamelijk letsel ontstaan door onjuist gebruik of niet-naleving van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van

het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Onjuist gebruik kan leiden tot letsel. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

Elektrische veiligheid

- ⚠ **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- ⚠ **GEVAAR!**

Verbrandingsgevaar! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens of direct na gebruik.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Gebruik het product nooit als het beschadigd is.

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.

- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneeld zit of de zijanten van de ijzers raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Beweeg het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er bakplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar!

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging worden een aantal onderdelen ter bescherming voorzien van een dunne laag olie. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

① TIPS:

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi het eerste paar wafels/donuts weg.

● Installatie

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Voor u de bakplaten 11a 11b 12 13 in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker 4 uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Gevaar voor brandwonden. De bakplaten 11a 11b 12 13 mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

Bakplaten in het product plaatsen

- Open de vergrendeling 1. Open het product.
- Plaats de binnenste pal 10 van de gewenste bakplaat in de grote haakklem 7.
- Duw de plaat naar beneden totdat deze vastklikt.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

① TIPS:

- Plaats alleen dezelfde soort bakplaten in het product.

Motiefbakplaat In het product plaatsen (Afb. B)

Concaaf 11a	Onderste deel van het product
Convex 11b	Bovenste deel van het product

Bakplaten verwijderen

- Open de vergrendeling 1. Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendel 8. Verwijder de bakplaat.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

● Bediening

- **Voorbereiding:** Vet de bovenste en onderste bakplaten **11a** **11b** **12** **13** in met daarvoor geschikte spijsolie.

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
- Het product uitschakelen: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact. Het rode controlelampje **2** dooft.

Controlelampje	Status
Rode controlelampje 2	Product is ingeschakeld brandt
Rode controlelampje 2	Product is uitgeschakeld brandt niet
Groen controlelampje 3	Product warmt (opnieuw) op
Groen controlelampje 3	De baktemperatuur is bereikt

- ① **TIP:** Tijdens het gebruik knippert het groene controlelampje **3** af en toe. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.

● Wafels/donuts/motiefwafels bakken

① TIPS:

- Vet de bovenste en onderste bakplaten **11a** **11b** **12** **13** in met daarvoor geschikte spijsolie.
- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Doe niet teveel deeg in de onderste plaat **11a** **12** **13**.
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** gaat branden.
- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste bakplaat **11a** **12** **13** te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de bakplaten kan beschadigen.
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling **1**. Het deeg wordt nu gebakken.

① TIPS:

- Het bakken duurt ongeveer 3 tot 7 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

Aanbevolen baktijden

Wafels	5 tot 7 minuten
Donuts	2,5 tot 5 minuten
Motiefwafels	7 minuten

Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")

- Wafels/donuts/motiefwafels verwijderen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het bakken van wafels/donuts gaat het groene controlelampje **3** regelmatig uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact.

● **Recepten**

● **Belgische wafels**

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

5	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
250 g	Ongezouten boter, gesmolten
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Meel
2 pakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● **Bosbessenwafels**

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
100 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
200 g	Patentbloem
½ TL	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen. Bosbessen bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● Ham-/kaaswafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

3	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
50 g	Suiker
150 g	Ongezouten boter, gesmolten
500 ml	Melk
420 g	Patentbloem
3 TL	Bakpoeder
150 g	Ham, blokjes
150 g	Geraspte Cheddarkaas

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Hamblokjes en geraspte Cheddarkaas toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 8 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● Matchawafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten (wafels):

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
150 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
170 g	Patentbloem
½ TL	Baksoda
30 g	Matcha-groenetheepoeder

Ingrediënten (Matcha-chocoladesaus):

200 g	Witte chocolade (grof gehakt)
140 g	Vette room
1 TL	Matcha-groenetheepoeder

- **Optioneel beleg:** Groene thee-ijscreme, Matcha groenetheepoeder

Bereiding (wafels):

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

Bereiding (Matcha-chocoladesaus):

- Alle ingrediënten in een hittebestendige kom (van roestvrij staal of gehard glas) doen.
- In een pan een bodempje van ca. 3 cm aan het koken brengen.
- Kom boven het kokende water plaatsen.
- Als het mengsel gesmolten is, de kom van het vuur halen. Roeren en goed mengen. De Matcha-chocoladesaus is klaar.

● Belgische browniewafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
150 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
160 g	Patentbloem
40 g	Ongezoet cacaopoeder
½ TL	Bakpoeder
100 g	Kleine stukjes chocolade

- **Optioneel beleg:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- De kleine stukjes chocolade toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).
- Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

● Motiefwafels

Bakplaten:

Motiefbakplaten (onderste bakplaat, concaaf) 11a en (bovenste bakplaat, convex) 11b

Ingrediënten:

250 g	Suiker
125 g	Boter, gesmolten
2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	Meel

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eieren en suiker tot een luchtig, helgeel mengsel kloppen.
- Gesmolten boter aan het mengsel toevoegen. Goed roeren.
- Meel bij het mengsel doen en water toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 7 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● Eenvoudige donuts

Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

Ingrediënten:

260 g	Meel
130 g	Suiker
1 pakjes	Vanillesuiker
250 ml	Melk
3	Eieren
5 EL	Plantaardige olie
30 g	Bakpoeder

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eieren, vanillesuiker en suiker tot een luchtig, helgeel mengsel kloppen.
- Plantaardige olie en melk aan het mengsel toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Meel en bakpoeder aan het mengsel toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 2,5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● Geglaceerde chocoladedonuts

Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

Ingrediënten:

Chocoladedonuts:

200 g	Ongezouten boter, zacht
180 g	Suiker
200 g	Eieren
160 g	Patentbloem
40 g	Ongezoet cacaopoeder
60 ml	Melk
100 g	Stukjes chocolade

Chocoladeglazuur:

50 g	Stukjes chocolade (grof) (50 %)
20 g	Cacaoboter

- **Optioneel beleg:** Gekleurde hagelslag, minimmarshmallows

Bereiding (chocoladedonuts):

- Product voorverwarmen.
- In een kom de eieren klutsen. Opzij zetten.
- In een andere kom de zachte boter met de suiker tot een licht, helgeel mengsel kloppen. $\frac{1}{3}$ van de geklutste eieren toevoegen en op de laagste snelheid kloppen totdat de ingrediënten goed gemengd zijn. Hetzelfde doen met de resterende $\frac{2}{3}$ van de eieren; toevoegen aan het mengsel en op de laagste snelheid kloppen totdat de ingrediënten goed gemengd zijn. Mengsel niet te veel doorroeren.
- Patentbloem en ongezoet cacaopoeder aan het mengsel toevoegen. Melk toevoegen en het deeg gladroeren.
- De kleine stukjes chocolade toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 4 min. bakken (tot het deeg de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).
- Donuts uit het product halen en laten afkoelen.

Bereiding (chocoladeglazuur):

- Stukjes chocolade en de cacaoboter in een hittebestendige kom (van roestvrij staal of hard glas) doen.
- In een pan een bodempje van ca. 3 cm aan het koken brengen.
- Kom boven het kokende water zetten.
- Als het mengsel gesmolten is: Kom van het vuur halen. Roeren en goed mengen.
- Voor gebruik de chocoladeglazuur een beetje laten afkoelen.
- Een kant van de donuts in de chocoladeglazuur dompelen. De geglazuurde kant direct naar boven draaien. Donut om te drogen een paar minuten in de koelkast leggen.
- Optioneel: Voordat de chocoladeglazuur hard is geworden: met gekleurde hagelslag of minimmarshmallows besprenkelen.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet.

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Maak het product niet schoon direct nadat u het gebruikt hebt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

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

① TIP: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Schoonmaakmethode
■ Wafelijzer	■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
■ Bakplaten 11a 11b 12 13	■ Spoel de platen af met water en/of een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de platen	■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.
■ Verwarmingselement 6	■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.
■ Vergrendeling 1	

① TIPS:

- Bakplaten 11a 11b 12 13 en product in geen geval in de vaatwasser afwassen!
- Gebruik voor het schoonmaken van het product of hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

- Na het schoonmaken: Laat alle delen volledig opdrogen.

● Oplossen van problemen

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Steek de netstekker 4 in een daarvoor geschikt stopcontact.
De wafels zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels zijn te licht van kleur.	■ Verleng de baktijd.

De wafels kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.

- Vet de platen 11a 11b 12 13 voor het bakken licht in.
- Probeer een ander deegrecept.

● Opbergen

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Berg het product nooit op onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Wikkel het aansluitsnoer 4 om de kabelhaspel 5.
- Berg het product op in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten 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.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling.



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 wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

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 (bijv. IAN 123456_7890) 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



Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl



Service België

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

E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 58
Einleitung	Seite 58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 58
Lieferumfang	Seite 58
Teilebeschreibung	Seite 59
Technische Daten	Seite 59
Sicherheitshinweise	Seite 59
Vor der ersten Verwendung	Seite 62
Montage	Seite 62
Bedienung	Seite 63
Ein-/Ausschalten	Seite 63
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen	Seite 63
Rezepte	Seite 64
Belgische Waffeln	Seite 64
Blaubeerwaffeln	Seite 64
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 65
Matchawaffeln	Seite 65
Belgische Browniewaffeln	Seite 66
Motivwaffeln	Seite 66
Einfache Donuts	Seite 67
Glasierte Schokoladendonuts	Seite 67
Reinigung und Pflege	Seite 68
Fehlerbehebung	Seite 68
Lagerung	Seite 68
Entsorgung	Seite 68
Garantie	Seite 69

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>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.</p>	 <p>Spannung (Wechselstrom)</p>
	 <p>Hertz (Netzfrequenz)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p>WARNUNG! 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.</p>	 <p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
	 <p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Gefahr – Risiko eines Stromschlags!</p>
	 <p>Achtung, heiße Oberfläche!</p>
 <p>Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 <p>Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>

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, Donuts und Motivwaffeln 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.

- 1x Waffeleisen
- 3x Austauschbare Plattensets

● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

Abb. A

- | | |
|------------|----------------------------------------|
| 1 | Verriegelung |
| 2 | Rote Kontrollleuchte (Betrieb) |
| 3 | Grüne Kontrollleuchte (Heizen) |
| 4 | Anschlussleitung mit Netzstecker |
| 5 | Kabelaufwicklung |
| 6 | Heizelement |
| 7 | Große Hakenklemmen |
| 8 | Entriegelungshebel |
| 9 | Äußere Rastnasen (klein) |
| 10 | Innere Rastnasen (groß) |
| 11a | Motivplatte (untere Platte, konkav) |
| 11b | Motivplatte (obere Platte, konvex) |
| 12 | Donutplatte (obere und untere Platte) |
| 13 | Waffelplatte (obere und untere Platte) |

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
Modellnummer:	HG05615A (Rosa) HG05615B (Grün)

GS-geprüft (TÜV SÜD)


Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN 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! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGS- 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.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom 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! Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

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

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! 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, dessen 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.
- 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 Kanten 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.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Plattensets.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- 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 Fernwirksystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** 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.

● **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 Teig, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

① **HINWEISE:**

- Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
- Entsorgen Sie den ersten Satz Waffeln/Donuts.

● **Montage**

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr.**

Bevor Sie die Platten **11a** **11b** **12** **13** einsetzen/entfernen: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr.** Die Platten

11a **11b** **12** **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/enfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

Platten einsetzen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Platte in den großen Hakenklemmen **7**.
- Drücken Sie die Platte nach unten, bis sie einrastet.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

① **HINWEISE:**

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

Motivplatte	Einsetzen (Abb. B)
Konkav 11a	Unterer Teil des Produkts
Konvex 11b	Oberer Teil des Produkts

Platten entfernen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8**. Entfernen Sie die Platte.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

● **Bedienung**

- **Vorbereitung:** Fetten Sie die obere und untere Platte **11d** **11b** **12** **13** mit geeignetem Speiseöl ein.

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 2 ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte 2 aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte 3 aus	Produkt wird aufgeheizt/ heizt erneut
Grüne Kontrollleuchte 3 ein	Backtemperatur wurde 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/Donuts/Motivwaffeln backen**

① **HINWEISE:**

- Fetten Sie die obere und untere Platte **11d** **11b** **12** **13** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Überfüllen Sie die untere Platte **11d** **12** **13** nicht mit Teig.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Platte **11d** **12** **13** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnte.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Der Teig wird nun gebacken.

① **HINWEISE:**

- Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 7 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

Empfohlene Backzeiten

Waffeln	5 bis 7 Minuten
Donuts	2,5 bis 5 Minuten
Motiv-Waffeln	7 Minuten

Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)

- Waffeln/Donuts/Motivwaffeln entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes, nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Waffeln/Donuts backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Rezepte

● Belgische Waffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

5	Eier, getrennt
250 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
200 g	Zucker
400 ml	Milch
500 g	Mehl
2 Päckchen	Vanillezucker
5 g	Backpulver

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 5 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Blaubeerwaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

2	Eier, getrennt
100 g	Zucker
100 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
160 ml	Milch
200 g	Allzweckmehl
½ TL	Backpulver
130 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Blaubeeren unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 5 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Schinken-/Käsewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

3	Eier, getrennt
50 g	Zucker
150 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
500 ml	Milch
420 g	Allzweckmehl
3 TL	Backpulver
150 g	Schinken, gewürfelt
150 g	Geriebener Cheddarkäse

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- Gewürfelten Schinken und geriebenen Cheddarkäse unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Mischung gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 8 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Matchawaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten (Waffeln):

2	Eier, getrennt
150 g	Zucker
100 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
160 ml	Milch
170 g	Allzweckmehl
½ TL	Backsoda
30 g	Matcha-Grünteepulver

Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

200 g	Weißer Schokolade (grob gehackt)
140 g	Fette Sahne
1 TL	Matcha-Grünteepulver

- **Optionale Beläge:** Grüntee-Eiscreme, Matcha-Grünteepulver

Zubereitung (Waffeln):

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 5 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

- Alle Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel (aus Edelstahl oder Hartglas) geben.
- In einem Topf ca. 3 cm Wasser zum Kochen bringen.
- Schüssel über das kochende Wasser stellen.
- Wenn die Mischung geschmolzen ist, Schüssel vom Herd nehmen. Rühren und gut vermischen. Die Matcha-Schokoladensoße ist fertig angerichtet.

● Belgische Browniewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

2	Eier, getrennt
150 g	Zucker
100 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
160 ml	Milch
160 g	Allzweckmehl
40 g	Ungesüßtes Kakaopulver
½ TL	Backpulver
100 g	Kleine Schokoladenstückchen

- **Optionale Beläge:** Vanilleeis, Schokoladensoße, Puderzucker

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- Die kleinen Schokoladenstückchen unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 5 Minuten lang backen (bis der Teig vollständig geformt, aber noch weich ist).
- Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Motivwaffeln

Platten:

Motivplatten (untere Platte, konkav) 11a und (obere Platte, konvex) 11b

Zutaten:

250 g	Zucker
125 g	Butter, geschmolzen
2	Eier, getrennt
250 ml	Warmes Wasser (30 °C)
250 g	Mehl

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eier und Zucker in eine leichte, hellgelbe Mischung schlagen.
- Geschmolzene Butter zur Mischung hinzufügen. Gut verrühren.
- Mehl in die Mischung sieben und Wasser zufügen. Teig mit niedriger Geschwindigkeit schlagen und glatt rühren.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 7 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Einfache Donuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

260 g	Mehl
130 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
250 ml	Milch
3	Eier
5 EL	Pflanzenöl
30 g	Backpulver

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eier, Vanillezucker und Zucker in eine leichte, hellgelbe Mischung schlagen.
- Pflanzenöl und Milch zur Mischung hinzufügen. Teig mit niedriger Geschwindigkeit schlagen und glatt rühren.
- Mehl und Backpulver in die Mischung sieben. Teig mit niedriger Geschwindigkeit schlagen und glatt rühren.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 2,5 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Glasierte Schokoladendonuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

Schokoladendonuts:

200 g	Ungesalzene Butter, aufgeweicht
180 g	Zucker
200 g	Eier
160 g	Allzweckmehl
40 g	Ungesüßtes Kakaopulver
60 ml	Milch
100 g	Schokoladenstückchen

Schokoladenglasur:

50 g	Schokolade (50 %) (grob gehackt)
20 g	Kakaobutter

- **Optionale Beläge:** Regenbogen-Zuckerdekor, Mini-Marshmallows

Zubereitung (Schokoladendonuts):

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eier verquirlen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel aufgeweichte Butter und Zucker zu einer leichten, hellgelben Mischung schlagen. $\frac{1}{3}$ der verquirlten Eimasse zufügen und mit niedrigster Geschwindigkeit schlagen, bis Zutaten gut vermischt sind. Den gleichen Vorgang mit den verbleibenden $\frac{2}{3}$ der verquirlten Eimasse wiederholen; zur Mischung zufügen und mit niedrigster Geschwindigkeit schlagen, bis Zutaten gut vermischt sind. Mischung nicht zu stark verrühren.
- Allzweckmehl und ungesüßtes Kakaopulver in die Mischung sieben. Milch zufügen und Teig glatt rühren.
- Schokoladenstückchen unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 4 Minuten lang backen (bis der Teig vollständig geformt, aber noch weich ist).
- Donuts herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung (Schokoladenglasur):

- Gehackte Schokolade und Kakaobutter in eine hitzebeständige Schüssel (aus Edelstahl oder Hartglas) geben.
- In einem Topf ca. 3 cm Wasser zum Kochen bringen.
- Schüssel über dem kochenden Wasser platzieren.
- Wenn die Mischung geschmolzen ist: Schüssel vom Herd nehmen. Rühren und gut vermischen.
- Schokoladenglasur vor Gebrauch etwas abkühlen lassen.
- Eine Seite der Donuts in die Schokoladenglasur eintauchen. Glasierte Seite sofort nach oben drehen. Donut einige Minuten zum Trocknen in ein Kühlregal legen.
- Optional: Bevor Schokoladenglasur trocknet: Mit Regenbogen-Zuckerdekor oder Mini-Marshmallows besprenkeln.

● Reinigung und Pflege

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

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

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

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

Teil	Reinigungsmethode
■ Waffeleisen	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Platten 11a 11b 12 13	■ Spülen Sie die Platten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Platten	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
■ Heizelement 6	
■ Verriegelung 1	

① HINWEISE:

- Platten 11a 11b 12 13 und Produkt keinesfalls in der Spülmaschine reinigen!
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.

- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	■ Schließen Sie den Netzstecker 4 an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln sind zu dunkel.	■ Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln sind zu hell.	■ Verlängern Sie die Backzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln lassen sich nur schwer vom Produkt entfernen.	■ Fetten Sie die Platten 11a 11b 12 13 vor dem Backen leicht ein. ■ Probieren Sie ein anderes Teigrezept aus.

● Lagerung

- ⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** 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 4 um die Kabelaufwicklung 5.
 - Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
 - Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● 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.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung.



Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de



Service Österreich

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

E-Mail: owim@lidl.at



Service Schweiz

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

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG05615A / HG05615B

Version: 11/2019

IAN 329292_1904

