

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14253B
Version: 04/2026

IAN 516434_2510





WAFFLE MAKER SSWM 750 F1

(GB)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(FI)

VOHVELIRAUTA

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

VÅFFELJÄRN

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

VAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

GOFROWNICA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

VAFLINĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VAHVLIRAUAD

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

VAFĒĻU PANNA

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

(DE)

(AT)

(BE)

(CH)

WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 516434_2510

FI

SE

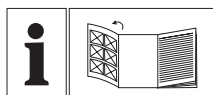
DK

PL

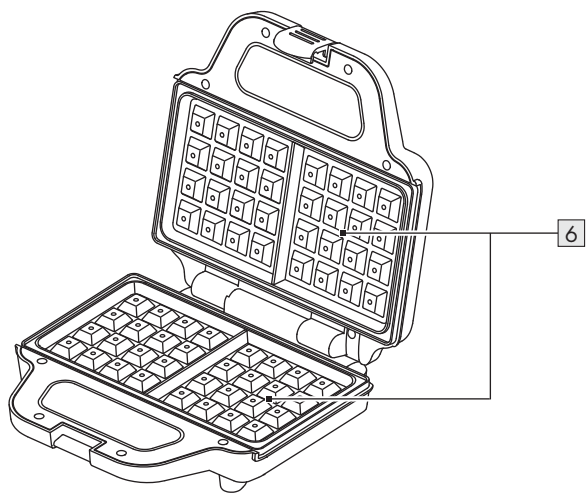
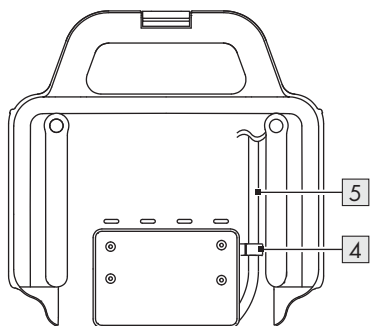
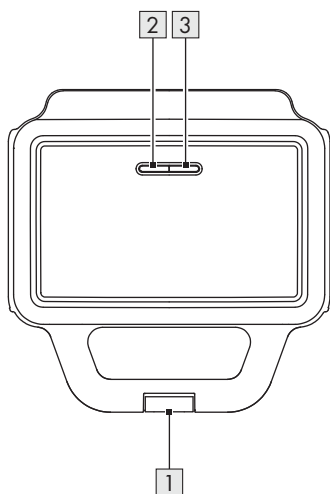
LV

EE

LT



GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	17
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	29
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	41
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	53
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	PsI	67
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	80
LV	Eksploataācijas un drošības norādījumi	Lpp.	94
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	108



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	10
Operation	Page	10
Turning on/off	Page	10
Waffles	Page	11
Recipes	Page	12
Belgian waffles	Page	12
Blueberry waffles	Page	12
Ham and cheese waffles	Page	12
Belgian brownie waffles	Page	13
Pumpkin spice waffles	Page	13
Low-Gluten waffles	Page	14
Matcha Low-Gluten waffles	Page	14
Solanum tuberosum waffles	Page	14
Banana waffles	Page	14
Purple rice waffles	Page	15
Cleaning and care	Page	15
Storage	Page	15
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	16

Warnings and symbols used

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

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

WAFFLE MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it. You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516434_2510.

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
Certification	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

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

compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

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

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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling.

During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

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

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

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

Operation

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

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

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the mains supply before cleaning and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● **Before first use**

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

● **Operation**

ⓘ NOTES:

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

● **Turning on/off**

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

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/reheating
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

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

● Waffles

① NOTES:

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

Processing table – Waffle maker

	Serving	Preparation time
Belgian waffles	2	Approx. 20 min
Blueberry waffles	2	Approx. 20 min
Ham and cheese waffles	2	Approx. 20 min
Belgian brownie waffles	2	Approx. 15 min
Pumpkin spice waffles	2	Approx. 15 min
Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min
Matcha Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min
Solanum tuberosum waffles	2	Approx. 60 min
Banana waffles	2	Approx. 20 min
Purple rice waffles	4	Approx. 120 min

● Recipes

● Belgian waffles

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk oil, milk, eggs, and sugar.
3. Add the flour and baking powder and stir until well combined.

4. Fold in the blueberries.
5. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6].
7. Close the product and bake the waffles for about 10 minutes, until golden brown.
8. Serve immediately.

● Ham and cheese waffles

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

Preparation:

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

● Belgian brownie waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, vanilla extract, and water.
5. Combine the egg mixture with the dry mixture.
6. Add the melted butter and mix everything.
7. Fold in the chocolate chips.
8. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
9. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
10. Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
11. Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.
12. Optional: Serve the waffles with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Pumpkin spice waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, sugar, baking powder, baking soda, cinnamon, pumpkin pie spice, ginger, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, pumpkin puree, vanilla extract, maple syrup, and milk.
5. Combine the egg mixture with the dry mixture.
6. Add the melted butter and mix everything.
7. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
8. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
9. Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
10. Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.

11. Optional: Serve the waffles with pecan and maple syrup.

● Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Matcha Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Solanum tuberosum waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk and solanum tuberosum, mixed them with the blender.
3. Mixed olive oil, sugar, baking powder, millet flour with the purple potato mash.
4. Let the mixture sit for 40 minutes.
5. Grease both plates with baking oil.
6. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
7. Close the product and bake for 8 minutes.
8. Serve immediately.

● Banana waffles

1	Banana (about 140g)
1	Egg
50 ml	Milk
60 g	Graham flour
3 g	Baking powder

Preparation:

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

● Purple rice waffles

1	Egg
20 g	Sugar
200 g	Flour
30 g	Butter
60 ml	Milk
28 ml	Corn oil
3 g	Baking powder
-	Purple rice (cooked)

Procedures

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk ,egg, sugar, flour, melting butter and baking powder.
3. Add the corn oil into the mixture, to become dough.
4. Place the dough in warm place for 1 hour, the volume for the dough will be double.
5. Knead this dough let the air inside to go out, then cut it into small pcs.
6. Let the small dough set for 20 minutes.
7. Flatten the small dough ,and wrap the purple rice in.
8. Grease both plates with baking oil.
9. Put the dough onto the lower plate.
10. Close the product and bake for 8 minutes.
11. Serve immediately.

● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

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

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

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

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

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 	☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the heating plates 	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● Storage

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

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

● **Disposal**

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



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 516434_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Käytetyt varoitukset ja symbolit	Sivu	18
Johdanto	Sivu	19
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	19
Toimituksen sisältö	Sivu	19
Osien kuvaus	Sivu	19
Tekniset tiedot	Sivu	19
Turvallisuusohjeet	Sivu	19
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	Sivu	22
Käyttäminen	Sivu	22
Päälle- ja poiskytkeminen	Sivu	22
Vohvelit	Sivu	23
Reseptit	Sivu	24
Belgialaiset vohvelit	Sivu	24
Mustikkavohvelit	Sivu	24
Kinkku- ja juustovohvelit	Sivu	24
Belgialaiset brownievohvelit	Sivu	25
Kurpitsamausteiset vohvelit	Sivu	25
Vähägluteeniset vohvelit	Sivu	26
Vähägluteeniset Matcha-vohvelit	Sivu	26
Perunavohvelit	Sivu	26
Banaanivohvelit	Sivu	26
Purppurariisivohvelit	Sivu	27
Puhdistus ja hoito	Sivu	27
Varastointi	Sivu	27
Hävittäminen	Sivu	28
Takuu	Sivu	28
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	28
Huoltopalvelu	Sivu	28

Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa ja pakkauksessa on käytetty seuraavia varoituksia:

 VAARA! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Vaara" kanssa merkitsee korkeaa riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 Vaihtovirta/jännite
	Hz Hertsi (syöttötaajuus)
	W Watti
 VAROITUS! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Varoitus" kanssa merkitsee keskitason riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 HUOMAUTUS: Tämä symboli yhdessä merkisanan "Huomautus" kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.
	 Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
 HUOMIO! Tämä symboli yhdessä merkisanan "Huomio" kanssa merkitsee matalaa riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.	 Vaara – sähköiskun vaara!
	 Varoitus – kuuma pinta!
 Tämä laite on luokiteltu suojausluokkaan I ja se täytyy yhdistää maadoitukseen.	 Elintarviketurvallinen Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.
CE CE-merkintä ilmaisee yhdenmukaisuuden tätä tuotetta koskevien asiaankuuluvien EU-direktiivien kanssa.	 Turvallisuustiedot  Käyttöohjeet

VOHVELIRAUTA

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen.

Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 516434_2510.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tämä tuote on tarkoitettu vohvelien valmistamiseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen.
- Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin.
- Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

● Toimituksen sisältö

Kun olet purkanut tuotteen pakkauksesta, tarkista, että toimitus on täydellinen ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

- 1 Vohvelirauta
- 1 Käyttöopas

● Osien kuvaus

- 1 Lukitseminen
- 2 Punainen merkkivalo (virta)
- 3 Vihreä merkkivalo (valmis)
- 4 Virtajohdon pidike
- 5 Virtajohto ja pistoke
- 6 Lämpölevyt

● Tekniset tiedot

Ottojännite:	220–240 V~, 50 Hz
Tehonkulutus:	750 W
Suojausluokka:	I
Sertifiointi	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Turvallisuusohjeet

ENNEN KUIN KÄYTÄT TUOTETTA, TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUSTIETOIHIN JA KÄYTTÖOHJEISIIN! KUN LUOVUTAT TÄMÄN TUOTTEEN MUILLE, LIITÄ MUKAAN MYÖS KAIKKI ASIAKIRJAT!

Jos vahinko aiheutuu näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, takuu ei kata sitä! Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Jos laitteen virheellisestä käsittelystä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuu aineellisia vahinkoja tai henkilövahinkoja, mitään vastuuta ei oteta!

Lapset ja vammaiset henkilöt

VAROITUS! AIHEUTTAA HENGENVAAARAN TAI TAPATURMAVAARAN LAPSILLE!

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara.

Lapset aliarvioivat usein vaarat. Pidä pakkausmateriaali aina poissa lasten ulottuvilta.

- Tätä tuotetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Pidä tuote ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Tarkoituksenmukainen käyttö

 **VAROITUS!** Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen. Käytä tätä tuotetta yksinomaan näiden ohjeiden mukaisesti. Älä yritä muuttaa tuotetta millään tavalla.

Sähköturvallisuus

 **VAARA! Sähköiskun vaara!** Älä koskaan yritä korjata tuotetta itse. Toimintahäiriön sattuessa korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta.

 **VAARA! Palovamman vaara!** Tuote kuumenee käytön aikana. Älä kosketa tuotetta käytön aikana tai heti käytön jälkeen. Kosketa vain tuotteen kahvaa käytön ja tuotteen jäähtymisen aikana. Käytön aikana on noudatettava varovaisuutta, sillä kahvaan voi syntyä vähän lämpöä.

 **VAROITUS! Sähköiskun vaara!** Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun

vaara! Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos tuotteessa on vaurioita.

- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut, jos siinä on näkyviä vaurioita.
- Tuote saa virtaa koko ajan, kun se on kytkettynä virransyöttöön.
- Ennen tuotteen yhdistämistä verkkovirtaan, tarkista, että jännitteen ja virran nimellisarvot vastaavat tuotteen arvokilvessä ilmoitettuja verkkovirran arvoja.
- Tarkista pistoke ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Suojaa virtajohtoa vaurioitumiselta. Älä anna sen roikkua terävien reunojen yli, älä anna sen jäädä puristuksiin tai taipua. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

Käyttäminen

- Tuotetta ei saa jättää ilman valvontaa, kun se on kytketty virtalähteeseen.
- Älä siirrä tuotetta, kun se on käytössä.
- Älä aseta tuotetta kuumille levyille (kaasu-, sähkö-, hiilikeittolevy jne.). Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla, puhtaalla, lämpöä kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
- Älä peitä tuotetta, kun se on käytössä tai heti sen jälkeen, kun se on vielä kuuma.
- Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin levyjen väliin tai kosketa levyjen reunoja.
- Jatkojohdon käyttö ei ole suositeltavaa. Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, sen täytyy olla suunniteltu vähintään 10 A:n virralle.
- Aseta johdot siten, ettei niihin voi kompastua tai muuten vahingoittaa niitä.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

- Tuote on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa käyttöpaikoissa, kuten:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloilla;
 - hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä;
 - aamiaismajoituspaikoissa.

Puhdistus ja säilytys

⚠ **VAROITUS!**

Loukkaantumisvaara!

Kytke tuote pois päältä ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista ja silloin, kun tuotetta ei käytetä.

- Älä laita kuumaa tuotetta kaappiin tai pakkaukseen.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Suojaa tuote, sen virtajohto ja pistoke pölyltä, suoralta auringonvalolta, vesipisaroilta ja roiskevedeltä.
- Säilytä tuote viileässä, kuivassa paikassa, suojattuna kosteudelta ja poissa lasten ulottuvilta.

- Suojaa tuotetta kuumuudelta. Älä aseta tuotetta avotulen tai lämmönlähteiden kuten uunien tai lämpöpattereiden läheisyyteen.
- Katso ohjeet tuotteen puhdistamisesta luvusta ”Puhdistaminen ja hoito”.

● **Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- ☐ Poista pakkausmateriaali. Tarkista kaikkien osien täydellisyys.
- ☐ Valmistuksen aikana osat peitetään suojaavalla öljykalvolla. Käytä tuotetta ennen ensimmäistä käyttökertaa ilman ruokaa, jotta mahdolliset jäämät haihtuvat.
- ☐ Puhdista tuote ja sen varusteet (katso ”Puhdistaminen ja hoito”).

● **Käyttäminen**

❗ HUOMAUTUKSET:

- ☐ Muutamalla ensimmäisellä käyttökerralla, kun tuotetta lämmitetään, siitä saattaa tulla heikkoa hajua. Varmista riittävä ilmanvaihto tilassa.
- ☐ Heitä pois ensimmäiset vohvelit.

● **Päälle- ja poiskytkeminen**

- ☐ Tuotteen kytkeminen päälle: Yhdistä pistoke **[5]** sopivaan pistorasiaan. Punainen merkkivalo **[2]** syttyy.
- ☐ Tuotteen kytkeminen pois päältä: Irrota pistoke **[5]** seinäpistorasiasta. Punainen merkkivalo **[2]** sammuu.

Merkkivalot	Tila
Punainen merkkivalo ei pala, vihreä merkkivalo ei pala	Tuote pois päältä
Punainen merkkivalo palaa, vihreä ei pala	Tuote esilämpimää/ lämpimää
Punainen merkkivalo palaa, vihreä palaa	Optimaalinen lämpötila on saavutettu.

- ❗ HUOMAUTUS:** Käytön aikana vihreä merkkivalo [3] syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä ilmaisee, että tuote lämpenee uudelleen käyttölämpötilaan.

● Vohvelit

❗ HUOMAUTUKSET:

- ☐ Voitele kumpikin lämpölevy [6] sopivalla ruokaöljyllä.
 - ☐ Pidä tuote lukittuna esilämmityksen ajan.
 - ☐ Älä täytä tuotetta liian täyteen.
1. Esilämmitä, kunnes vihreä merkkivalo [3] syttyy.
 2. Vedä lukkoa [1]. Avaa tuote.
 3. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle [6]. Esimerkkireseptejä löytyy seuraavasta luvusta.
 4. Sulje tuote. Sulje lukko [1]. Vohvelit valmistuvat nyt.
 5. Kun lopetat valmistuksen: Irrota pistoke [5] seinäpistorasiasta.

Valmistustaulukko – Vohvelirauta

	Annokset	Valmistusaika
Belgialaiset vohvelit	2	Noin 20 min
Mustikkavohvelit	2	Noin 20 min
Kinkku- ja juustovohvelit	2	Noin 20 min
Belgialaiset brownievohvelit	2	Noin 15 min
Kurpitsamausteiset vohvelit	2	Noin 15 min
Vähägluteeniset vohvelit	2	Noin 30 min
Vähägluteeniset Matcha-vohvelit	2	Noin 30 min
Perunavohvelit	2	Noin 60 min
Banaanivohvelit	2	Noin 20 min
Purppurariisivohvelit	4	Noin 120 min

● Reseptit

● Belgialaiset vohvelit

5	Munaa
250 g	Voita
200 g	Sokeria
400 ml	Maitoa
500 g	Vehnäjauhoa
5 g	Vaniljasokeria
5 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita munat, vaniljasokeri, sokeri ja voi keskikokoisessa kulhossa.
3. Lisää leivinjauhe, puolet jauhoista ja puolet maidosta kulhoon ja sekoita.
4. Lisää loput jauhot ja maito, sekoita, kunnes taikina on vaahromaista.
5. Voitele kumpikin lämpölevy [6] sopivalla ruokaöljyllä.
6. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle [6].
7. Sulje tuote ja paista vohveleita 8 minuuttia.
8. Tarjoile välittömästi.

● Mustikkavohvelit

100 ml	Kasviöljyä
250 ml	Maitoa
2	Munaa
100 g	Sokeria
280 g	Vehnäjauhoa
8 g	Leivinjauhetta
80 g	Mustikoita (tuoreita tai pakastettuja)

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita suuressa kulhossa öljy, maito, munat ja sokeri.
3. Lisää jauhot ja leivinjauhe ja sekoita tasaiseksi.

4. Sekoita taikinaan mustikat.
5. Voitele kumpikin lämpölevy [6] sopivalla ruokaöljyllä.
6. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle [6].
7. Sulje tuote ja paista vohveleita noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat kauniin ruskeita.
8. Tarjoile välittömästi.

● Kinkku- ja juustovohvelit

570 g	Röstiperunasuikaleita (pakaste)
225 g	Palvikinkkua (kuutioina)
200 g	Cheddar-juustoa (raastettuna)
3	Munaa (vatkattuina)
2 kynnä	Valkosipulia (murskattuina)
2 tl	Tuoreita persiljan lehtiä (silputtuna)
1 tl	Kuivattua timjamia
1 tl	Savupaprikajauhetta
-	Suolaa
-	Mustapippuria (jauhattuna)

Valmistus:

1. Sulata röstiperunat.
2. Esilämmitä tuote.
3. Sekoita suuressa kulhossa röstiperunasuikaleet, kinkku, juusto, munat, valkosipuli, persilja, timjami ja paprikajauhe. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Voitele kumpikin lämpölevy [6] sopivalla ruokaöljyllä.
5. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle [6].
6. Sulje tuote ja paista vohveleita noin 7 minuuttia, kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja rapeita.
7. Tarjoile välittömästi.

● Belgialaiset brownievohvelit

180 g	Vehnäjauhoa
65 g	Makeuttamatonta kaakaojauhoa
20 g	Raesokeria
1 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Merisuolaa
10 rkl	Suolatonta voita (sulatettuna)
2	Munaa
2 tl	Vaniljauutetta
60 ml	Vettä
120 g	Minisuklaalastuja
Valinnainen	Tomusokeri, vaniljajäätelö, suklaakastike

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita isossa kulhossa jauho, kaakaojauho, sokeri, leivinjauhe ja suola.
3. Sulata voi ja anna jäähtyä hetken aikaa.
4. Vatkaa pienessä kulhossa munat, vaniljauute ja vesi.
5. Yhdistä munaseos kuiviin aineisiin.
6. Lisää voisula ja sekoita kaikki yhteen.
7. Kääntele joukkoon suklaalastut.
8. Voitele kumpikin lämpölevy **[6]** sopivalla ruokaöljyllä.
9. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle **[6]**.
10. Sulje tuote ja paista vohveleita noin 3 minuuttia.
11. Avaa tuote ja tarkista vohvelit. Vohvelien täytyy olla täysin kypsiä, mutta pehmeitä kosketettaessa.
12. Valinnainen: Tarjoile vohvelit tomusokerin, vaniljajäätelön tai suklaakastikkeen kanssa.

● Kurpitsamausteiset vohvelit

250 g	Vehnäjauhoa
2 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Ruokasoodaa
2 tl	Kanelia (jauhattua)
1,5 tl	Kurpitsapiirakkamaustetta
¼ tl	Inkivääriä (jauhattua)
¼ tl	Suolaa
3	Munaa (huoneenlämpöisinä)
225 g	Kurpitsasosetta
4 rkl	Suolatonta voita (sulatettuna)
50 g	Sokeria (valkoista tai ruskeaa)
60 ml	Vaahterasiiirappia
1 tl	Vaniljauutetta
360 ml	Täysmaitoa (huoneenlämpöistä)
Valinnainen	
90 g	Pekaanipähkinöitä (puolikkaita)
360 ml	Vaahterasiiirappia

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita isossa kulhossa jauhot, sokeri, leivinjauhe, ruokasooda, kaneli, kurpitsapiirakkamauste, inkivääri ja suola.
3. Sulata voi ja anna jäähtyä hetken aikaa.
4. Vatkaa pienessä kulhossa munat, kurpitsasose, vaniljauute, vaahterasiiirappi ja maito.
5. Yhdistä munaseos kuiviin aineisiin.
6. Lisää voisula ja sekoita kaikki yhteen.
7. Voitele kumpikin lämpölevy **[6]** sopivalla ruokaöljyllä.
8. Levitä taikina tasaisesti alemmalle lämpölevylle **[6]**.
9. Sulje tuote ja paista vohveleita noin 3 minuuttia.

10. Avaa tuote ja tarkista vohvelit. Vohvelien täytyy olla täysin kypsiä, mutta pehmeitä kosketettaessa.
11. Valinnainen: Tarjoile vohvelit pekaanipähkinöiden ja vaahterasiirapin kanssa.

● Vähägluteeniset vohvelit

2	Munaa
80 g	Vähägluteenista jauhoa
30 g	Voita
30 g	Sokeria
50 ml	Maitoa
20 g	Maissitärkkelystä
4 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita keskikokoisessa kulhossa munat vähägluteeninen jauho, voi, sokeri, maito, maissitärkkelys, leivinjauhe
3. Anna seoksen seistä noin 10 minuuttia.
4. Voitele molemmat levyt ruokaöljyllä.
5. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
6. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
7. Tarjoile välittömästi.

● Vähägluteeniset Matcha-vohvelit

150 g	Vähägluteenista jauhoa
55 ml	Maitoa
3 g	Matcha-jauhoa
15 g	Sokeria
1	Munaa
15 g	Voita
2 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita keskikokoisessa kulhossa muna, vähägluteeninen jauho, voi, sokeri, maito, Matcha-jauho, leivinjauhe

3. Anna seoksen seistä noin 10 minuuttia.
4. Voitele molemmat levyt ruokaöljyllä.
5. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
6. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
7. Tarjoile välittömästi.

● Perunavohvelit

100 g	Hirssijauhoa
130 ml	Maitoa
5 ml	Oliiviöljyä
10 g	Sokeria
2 g	Leivinjauhetta
100 g	Perunoita (keitettyinä)

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita keskikokoisessa kulhossa maito ja perunat. Sekoita ne tehosekoittimella.
3. Sekoita oliiviöljy, leivinjauhe, hirssijauho perunasoseeseen.
4. Anna seoksen seistä 40 minuuttia.
5. Voitele molemmat levyt ruokaöljyllä.
6. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
7. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
8. Tarjoile välittömästi.

● Banaanivohvelit

1	Banaani (noin 140 g)
1	Munaa
50 ml	Maitoa
60 g	Grahamjauhoa
3 g	Leivinjauhetta

Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita keskikokoisessa kulhossa maito, muna, banaani. Sekoita ne tehosekoittimella.
3. Sekoita leivinjauhe, jauho seokseen.
4. Voitele molemmat levyt ruokaöljyllä.
5. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
6. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
7. Tarjoile välittömästi.

● Purppurariisivohvelit

1	Muna
20 g	Sokeria
200 g	Jauhoja
30 g	Voita
60 ml	Maitoa
28 ml	Maissiöljyä
3 g	Leivinjauhetta
-	Purppurariisiä (keitettyä)

Valmistus

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita keskikokoisessa kulhossa maito, muna, sokeri, jauho, voisula ja leivinjauhe.
3. Lisää maissiöljy seokseen, jotta siitä muodostuu taikina.
4. Laita taikina lämpimään paikkaan 1 tunniksi, taikina nousee kaksinkertaiseksi.
5. Vaivaa taikinaa, anna ilman poistua sisältä, leikkaa sitten pieniksi paloiksi.
6. Anna pienten taikinapalojen seistä 20 minuuttia.
7. Litistä pienet taikinapalat ja kääntele purppurariisissä.
8. Voitele molemmat levyt ruokaöljyllä.
9. Laita taikina alemmalle levyille.
10. Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
11. Tarjoile välittömästi.

● Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA! Sähköiskun vaara! Ennen puhdistusta: Irrota tuote aina pistorasiasta ennen puhdistamista.

⚠ VAARA! Palovamman vaara! Älä puhdista tuotetta heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

⚠ VAROITUS! Älä upota tuotteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

⚠ HUOMAUTUS!

Vahingoittumisvaara! Älä puhdista tuotetta hankaavilla, voimakkailla puhdistusaineilla tai kovilla harjoilla.

❗ HUOMAUTUS: Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Jos ruokajäämät kuivuvat, niitä ei ole helppo poistaa.

Osa	Puhdistusmenettely
Kotelo	☐ Pyyhi kotelo kevyesti kostutetulla liinalla. Lisää hieman puhdistusainetta, mikäli tarpeen. ☐ Tuotteen sisään ei saa päästää vettä tai muita nesteitä.
Lämpölevyt 6	☐ Pyyhi levyt hieman kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella.
Lämpölevyjen 6 välit	☐ Rasvan ja nesteiden poistaminen: Käytä talouspaperia. ☐ Pinttyneiden palaneiden jäämien poistaminen: Käytä puista lastaa tai pieniä puisia varrastikkuja.

☐ Puhdistuksen jälkeen ja ennen tuotteen uudelleenkäyttöä: Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

● Varastointi

⚠ VAARA! Palovamman vaara! Älä laita tuotetta varastoon heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

- ☐ Puhdista tuote ennen säilytykseen laittamista.
- ☐ Kierrä virtajohto **5** tuotteen pohjassa olevan virtajohdon pidikkeen **4** ympärille.
- ☐ Säilytä tuote alkuperäisessä pakkauksessa silloin, kun sitä ei käytetä.

- Säilytä tuote viileässä, kuivassa paikassa, suojattuna kosteudelta ja poissa lasten ulottuvilta.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7 = muovit / 20–22 = paperi ja pahvi / 80–98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvin osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 516434_2510) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● Huoltopalvelu



Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan	30
Inledning	Sidan	31
Avsedd användning	Sidan	31
Leveransinnehåll	Sidan	31
Delarnas beskrivning	Sidan	31
Tekniska data	Sidan	31
Säkerhetsinstruktioner	Sidan	31
Innan första användning	Sidan	34
Arbete	Sidan	34
Slå på/stänga av	Sidan	34
Våfflor	Sidan	35
Recept	Sidan	36
Belgiska våfflor	Sidan	36
Blåbärsvåfflor	Sidan	36
Skink- och ostvåfflor	Sidan	36
Belgiska brownievåfflor	Sidan	37
Pumpakryddade våfflor	Sidan	37
Våfflor med låg gluten	Sidan	38
Matcha lågglutenvåfflor	Sidan	38
Potatisvåfflor	Sidan	38
Bananvåfflor	Sidan	38
Lila risvåfflor	Sidan	39
Rengöring och skötsel	Sidan	39
Förvaring	Sidan	39
Avfallshantering	Sidan	40
Garanti	Sidan	40
Handläggning av garantianspråk	Sidan	40
Service	Sidan	40

Varningar och symboler som används

Följande varningar används i den här bruksanvisningen och på förpackningen:

	FARA! Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Växelström/spänning
		Hz	Hertz (spänningsfrekvens)
		W	Watt
	VARNING! Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		NOTERA: Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.
			Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
	FÖRSIKTIGHET! Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.		Fara - risk för elektrisk stöt!
			Varning - het yta!
	Denna apparat klassificeras som skyddsklass I och måste anslutas till skyddsjord.		Livsmedelssäkerhet Denna produkt har ingen påverkan på smak eller lukt.
CE	CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.	 	Säkerhetsinformation Användarinstruktioner

VÅFFELJÄRN

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 516434_2510.

● Avsedd användning

- Produkten är designad för att göra våfflor. Använd inte för några andra syften.
- Denna produkt är endast avsedd för privat hushållsbruk, inte för kommersiell användning.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

● Leveransinnehåll

Efter uppackning av produkten, kontrollera att leveransen är komplett och att alla delar är i bra skick. Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning.

- 1 Våffeljäm
- 1 Bruksanvisning

● Delarnas beskrivning

- 1 Lås
- 2 Röd indikator (ström)
- 3 Grön indikator (redo)
- 4 Förvaring elsladd
- 5 Elsladd med elkontakt
- 6 Värmeplattor

● Tekniska data

Ingångsspänning:	220-240 V~, 50 Hz
Effektförbrukning:	750 W
Skyddsklass:	I
Certifiering	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Säkerhetsinstruktioner

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS, BEKANTA DIG MED ALL SÄKERHETSINFORMATION OCH INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING! NÄR PRODUKTEN ÖVERLÄMNAS TILL NÅGON ANNAN SKALL OCKSÅ DOKUMENTEN FÖLJA MED!

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla! Inget ansvar tas för följskadador! Vid material- eller personskadador som orsakats av felaktig hantering eller att

säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

Barn och personer med handikapp

⚠️ VARNING! RISK FÖR LIV ELLER OLYCKOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet.

Förpackningsmaterialet utgör en risk för kvävning.

Barn undervärderar ofta riskerna. Håll alltid barn undan från förpackningsmaterial.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri.
- Barn skall inte leka med produkten.
- Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan uppsikt.
- Förvara produkten och dess kabel utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Avsedd användning

⚠️ VARNING! Felaktig användning kan leda till skador. Använd endast produkten i enlighet med dessa instruktioner. Försök inte att modifiera produkten på något sätt.

Elektrisk säkerhet

⚠️ FARA! Risk för elektrisk stöt! Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid eventuella funktionsfel skall reparationer endast utföras av kvalificerade personer.

⚠️ FARA! Risk för brännskador! Produkten blir het under användning. Vidrör inte produkten medan den använd eller omedelbart efter användning. Rör endast vid produkten via handtaget under användningen och när den fortfarande svalnar. Under användning, var försiktig eftersom värme genereras vid handtaget.

⚠️ VARNING! Risk för elektrisk stöt! Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt! Använd aldrig en skadad produkt. Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen och kontakta din återförsäljare om den är skadad.

- Produkten skall inte användas om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador.
- Produkten är strömförande hela tiden som den är ansluten till strömförsörjningen.
- Innan produkten ansluts till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen och strömmärkningen motsvaras detaljerna för strömförsörjningen som visas på produktens märketikett.
- Kontrollera regelbundet elkontakten och elsladden om där finns skador. Om elsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Skydda elsladden mot skador. Låt inte den hänga övar skarpa kanter, böj inte eller kläm den. Håll elsladden undan från heta ytor och öppna lågor.

Arbete

- Produkten skall inte lämnas utan uppsikt när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Flytta inte produkten medan den används.
- Placera inte produkten på heta plattor (gas, elektriska, koltillagningsområden etc.). Använd alltid produkten på en plan, stabil och ren, värmetålig och torr yta.
- Täck inte över produkten medan den används eller kort efter användning när den fortfarande är het.
- Se till att elsladden inte kläms av plattorna eller vidrör kanten på plattorna.
- Användning av förlängningskabel rekommenderas inte. Om användning av en förlängningskabel är nödvändig måste den vara designad för ett strömflöde på minst 10 A.
- Lägg kabeln på sådant sätt att inte snubblar över den eller att den på annat sätt skadas.
- Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Lantgårdar;
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
 - bed and breakfast typ av miljöer

Rengöring och förvaring

⚠ VARNING! Risk för skador! Stäng av produkten och koppla ifrån den från strömförsörjningen innan rengöring och när den inte används.

- Förvara inte produkten i ett skåp eller i förpackningen.
- Dra inte ut elkontakten från väggen genom att dra i elsladden.
- Skydda produkten, dess nätsladd och nätkontakt från damm direkt solljus, droppande och skvättande vatten.

- Förvara produkten på en sval och torr plats, skyddad mot fukt och utom räckhåll för barn.
- Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten nära öppna lågor eller heta ytor såsom spisar och värmeapparater.
- Se sektionen "Rengöring och skötsel" för instruktionen om hur produkten skall rengöras.

● Innan första användning

- ☐ Ta bort allt förpackningsmaterial. Kontrollera att alla delar är kompletta.
- ☐ Under produktionen är delar täckta med en skyddande oljefilm. Innan första användning, använd produkten utan mat så att eventuella produktionsrester bränns bort.
- ☐ Rengör produkten och dess tillbehör (se "Rengöring och skötsel")

● Arbete

① NOTERINGAR:

- ☐ De första gångerna som produkten värms upp kan en svag lukt komma från produkten. Se till att det finns tillräcklig ventilation i området.
- ☐ Kasta den första uppsättningen av våfflor.

● Slå på/stänga av

- ☐ Slå på produkten: Anslut elkontakten **5** till ett lämpligt eluttag. Den röda indikatorn **2** lyser.
- ☐ Stänga av produkten: Koppla ifrån nätkontakten **5** från vägguttaget. Den röda indikatorn **2** slocknar.

Ljusindikatorer	Status
Röd indikator och gul indikator avstängd.	Produkten avstängd:
Röd indikator på och gul indikator av.	Produkten förvärms/värms igen
Röd indikator och gul indikator på.	Optimal temperatur har uppnåtts.

- ❗ **NOTERA:** Under användningen kommer den gröna indikatorn [3] att tändas och släckas under tiden. Detta indikerar att produkten värms upp till drifttemperaturen.

● Våfflor

❗ NOTERINGAR:

- ☐ Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
 - ☐ Häll produkten låste under förvärmningen.
 - ☐ Överfyll inte produkten.
1. Förvärm till den gröna indikatorn [3] lyser.
 2. Öppna locket [1]. Öppna produkten.
 3. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]. Receptexempel kan hittas i följande kapitel.
 4. Stäng produkten. Stäng locket [1]. Våfflan tillagas nu.
 5. När tillagningen är klar: Koppla ifrån nätkontakten [5] från vägguttaget.

Beredningstabell - Våffeljärn

	Portion	Förbere- delsetid
Belgiska våfflor	2	Cirka 20 min
Blåbärsvåfflor	2	Cirka 20 min
Skink- och ostvåfflor.	2	Cirka 20 min
Belgiska brownievåfflor	2	Cirka 15 min
Pumpakryddade våfflor	2	Cirka 15 min
Våfflor med låg gluten	2	Cirka 30 min
Matcha lågglutenvåfflor	2	Cirka 30 min
Potatisvåfflor	2	Cirka 60 min
Bananvåfflor	2	Cirka 20 min
Lila risvåfflor	4	Cirka 120 min

● Recept

● Belgiska våfflor

5	Ägg
250 g	Smör
200 g	Socker
400 ml	Mjöl
500 g	Universalmjöl
5 g	Vaniljsocker
5 g	Bakpulver

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål blanda ägg, vaniljsocker, socker och smör.
3. Tillsätt bakpulver, cirka hälften av mjölet och hälften av mjölken in skålen och rör om.
4. Tillsätt resten av mjölet och mjölken, rör sedan tills smeten blir krämig.
5. Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
6. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]
7. Stäng produkten och baka i 8 minuter.
8. Servera omedelbart.

● Blåbärsvåfflor

100 ml	Vegetabilisk olja
250 ml	Mjöl
2	Ägg
100 g	Socker
280 g	Universalmjöl
8 g	Bakpulver
80 g	Blåbär (färska eller frysta)

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Vispa samman olja, mjöl, ägg och socker i en stor skål.
3. Tillsätt mjöl och bakpulver or rör tills det är bra blandat.
4. Häll i blåbär.

5. Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
6. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]
7. Stäng produkten och tillaga i cirka 10 minuter tills den är gyllenbruna.
8. Servera omedelbart.

● Skink- och ostvåfflor.

570 g	Kylid hackad brun potatis.
225 g	Schwarzwaldskinka i tärningar
200 g	Riven cheddarost
3	Ägg (vispade)
2 klyftor	Vitlök (finhackad)
2 tsk	Hackad färsk persilja
1 tsk	Torkad timjan
1 tsk	Rökt paprikapulver
-	Salt
-	Svartpeppar (nymald)

Förberedelse:

1. Tina den hackade potatisen.
2. Förvärm produkten.
3. Blanda potatis, skinkan, ost, ägg, vitlök, persilja, timjan och paprika i en stor skål. Krydda med och salt och peppar.
4. Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
5. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]
6. Stäng produkten och tillaga i cirka 7 minuter tills den är gyllenbruna och krispiga.
7. Servera omedelbart.

● Belgiska brownievåfflor

180 g	Universalmjöl
65 g	Osötad kakaopulver
20 g	Kornigt socker
1 tsk	Bakpulver
1 tsk	Havssalt
10 msk	Smält osaltat smör
2	Ägg
2 tsk	Vaniljextrakt
60 ml	Vatten
120 g	Mini chokladchips
Valfritt	Vaniljglass, chokladsås, florsocker

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Blanda mjölet, kakaopulver, socker, bakpulver och salt i en stor skål.
3. Smält smöret och ställ åt sidan för att svalna.
4. Vispa ägg, vaniljextrakt och vatten i en liten skål.
5. Blanda äggblandningen med den torra blandningen.
6. Tillsätt smält smör och blanda allt.
7. Vik ner chokladchipsen.
8. Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
9. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]
10. Stäng produkten och baka våfflorna i cirka 3 minuter.
11. Öppna produkten för att kontrollera våfflorna. Våfflan skall vara helt formad men mjuk att vidröra.
12. Valfritt: Servera med florsocker, vaniljglass eller chokladsås.

● Pumpakryddade våfflor

250 g	Universalmjöl
2 tsk	Bakpulver
1 tsk	Bikarbonat
2 tsk	Kanel (mald)
1.5 tsk	Krydda pumpapaj
¼ tsk	Ingefära (mald)
¼ tsk	Salt
3	Ägg (rumstempererade)
225 g	Pumpapuré
4 msk	Smält osaltat smör
50 g	Socker (vit eller brun)
60 ml	Lönnsirap
1 tsk	Vaniljextrakt
360 ml	Standardmjölk (rumstempererade)
Valfritt	
90 g	Pekannöt (halverad)
360 ml	Lönnsirap

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Bland i en stor skål mjöl, socker, bakpulver, bikarbonat, kanel, pumpapajkrydda, ingefära och salt.
3. Smält smöret och ställ åt sidan för att svalna.
4. I en liten skål, vispa ägg, pumpapuré, vaniljextrakt, lönnsirap och mjölk.
5. Blanda äggblandningen med den torra blandningen.
6. Tillsätt smält smör och blanda allt.
7. Smörj båda värmeplattorna [6] med lämplig matolja.
8. Sprid ut smeten jämnt på den nedre värmeplattan [6]
9. Stäng produkten och baka våfflorna i cirka 3 minuter.
10. Öppna produkten för att kontrollera våfflorna. Våfflan skall vara helt formad men mjuk att vidröra.

11. Valfritt: Servera våfflorna med pekannötter och lönsirap.

● Våfflor med låg gluten

2	Ägg
80 g	Mjöl med låg gluten
30 g	Smör
30 g	Socker
50 ml	Mjöl
20 g	Majsstärkelse
4 g	Bakpulver

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål, blanda ägg, mjöl med låg gluten, majsstärkelse, bakpulver.
3. Låt blandningen vila i 10 minuter.
4. Smörj båda plattorna med matolja.
5. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 8 minuter.
7. Servera omedelbart.

● Matcha låglutenvåfflor

150 g	Mjöl med låg gluten
55 ml	Mjöl
3 g	Matcha-pulver
15 g	Socker
1	Ägg
15 g	Smör
2 g	Bakpulver

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål, blanda ägg, mjöl med låg gluten, smör, matcha-pulver och bakpulver.
3. Låt blandningen vila i 10 minuter.
4. Smörj båda plattorna med matolja.
5. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.

6. Stäng produkten och tillaga i 8 minuter.
7. Servera omedelbart.

● Potatisvåfflor

100 g	Hirsmjöl
130 ml	Mjöl
5 ml	Olivolja
10 g	Socker
2 g	Bakpulver
100 g	Kokta potatisar

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål, blanda mjöl och potatis, blanda dem med mixern.
3. Blanda olivolja, bakpulver, hirsmjöl med den mosade lila potatisen.
4. Låt blandningen vila i 40 minuter.
5. Smörj båda plattorna med matolja.
6. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
7. Stäng produkten och tillaga i 8 minuter.
8. Servera omedelbart.

● Bananvåfflor

1	Banan (cirka 140 g)
1	Ägg
50 ml	Mjöl
60 g	Grahamsmjöl
3 g	Bakpulver

Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål, blanda mjöl, ägg, banan, blanda med mixern.
3. Blanda i bakpulver och mjöl med mixern.
4. Smörj båda plattorna med matolja.
5. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 8 minuter.
7. Servera omedelbart.

● Lila risvåfflor

1	Ägg
20 g	Socker
200 g	Mjöl
30 g	Smör
60 ml	Mjölk
28 ml	Majsolja
3 g	Bakpulver
-	Lila ris (kokt)

Procedur

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål, blanda mjölk, ägg, socker, mjöl, smält smör och bakpulver.
3. Tillsätt majsolja i blandningen så det blir en deg.
4. Placera degen på en varm plats i en timme, degens volym skall fördubblas.
5. Knåda degen för att släppa ut luften inuti och skär den sedan i små bitar.
6. Låt den lilla degen vila i 20 minuter.
7. Platta ut den lilla degen och linda in ris i den.
8. Smörj båda plattorna med matolja.
9. Placera degen på den nedre plattan.
10. Stäng produkten och tillaga i 8 minuter.
11. Servera omedelbart.

● Rengöring och skötsel

 **FARA! Risk för elektrisk stöt!** Innan rengöring: Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget.

 **FARA! Risk för brännskador!** Rengör inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

 **VARNING!** Sänk inte ned produktens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

 **NOTERA! Risk för skador!** Använd inte några slipande, aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar för att rengöra produkten.

 **NOTERA:** Rengör inte produkten direkt efter att den svalnat. När matrester har torkat är de svåra att ta bort.

Artikel	Rengöringsmetod
Hölje	☐ Torka av höljet med en lätt fuktad trasa. Tillsätt lite rengöringsmedel om så behövs. ☐ Låt inte i vatten eller annan vätska komma in i produkten.
Värmeplattor 	☐ Torka av plattorna med en lätt fuktad trasa och ett mildt diskmedel.
Öppningarna runt värmeplattorna 	☐ Ta bort fett och vätska: Använd lite hushållspapper. ☐ Ta bort bränd matrester som fastnat: Använd en träspatel eller en liten träkniv.

☐ Efter rengöring och innan produkten används igen: Torka noga alla delar torra.

● Förvaring

 **FARA! Risk för brännskador!** Förvara inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

- ☐ Stäng av produkten innan förvaring.
- ☐ Linda elsladden  runt elsladdhållaren  på undersidan av produkten.
- ☐ Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
- ☐ Förvara produkten på en sval och torr plats, skyddad mot fukt och utom räckhåll för barn.

● **Avfallshantering**

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1-7: plaster / 20-22: papper och kartong / 80-98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara sliddelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● **Handläggning av garantianspråk**

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 516434_2510) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● **Service**

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se

(FI) Service Finland
Tel: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi



Brugte advarsler og symboler	Side	42
Indledning	Side	43
Anvendelsesformål	Side	43
Leveringsomfang	Side	43
Beskrivelse af dele	Side	43
Tekniske data	Side	43
Sikkerhedsinstruktioner	Side	43
Før første brug	Side	46
Betjening	Side	46
Sådan tændes/slukkes produktet	Side	46
Vafler	Side	47
Opskrifter	Side	48
Belgiske vafler	Side	48
Vafler med blåbær	Side	48
Vafler med skinke og ost	Side	48
Belgiske brownie-vafler	Side	49
Vafler med græskarkrydderi	Side	49
Vafler med lavt glutenindhold	Side	50
Vafler med matcha og lavt glutenindhold	Side	50
Vafler med kartofler	Side	50
Vafler med bananer	Side	50
Vafler med lilla ris	Side	51
Rengøring og pleje af produktet	Side	51
Opbevaring	Side	51
Bortskaffelse	Side	52
Garanti	Side	52
Afvikling af garantisager	Side	52
Service	Side	52

Brugte advarsler og symboler

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

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

VAFFELJERN

● Indledning

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

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 516434_2510.

● Anvendelsesformål

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

● Leveringsomfang

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

- 1 Vaffeljern
- 1 Brugsvejledning

● Beskrivelse af dele

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

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50 Hz
Strømforbrug:	750 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Sikkerhedsinstruktioner

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU GØRE DIG BEKENDT MED ALLE SIKKERHEDSOPLYSNINGERNE OG BRUGSINSTRUKTIONERNE! HVIS DETTE PRODUKT GIVES VIDERE TIL ANDRE, SKAL ALLE DOKUMENTERNE FØLGE MED!

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

manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!

Børn og personer med handicap

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

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningfare.

Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

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

Anvendelsesformål

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

El-sikkerhed

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

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

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

⚠ ADVARSEL! Risiko for

elektrisk stød! Brug aldrig et beskadiget produkt. Hvis produktet beskadiges, skal det afbrydes fra strømforsyningen, og du skal kontakte din forhandler.

- Produktet må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, hvis det har synlige tegn på skader.
- Produktet er hele tiden tændt, når det er sluttet til stikkontakten.
- Før produktet sluttes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Se regelmæssigt strømsvikket og ledningen efter for skader. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.
- Beskyt ledningen mod skader. Ledningen må ikke hænge ud over skarpe kanter, eller klemmes eller bøjes. Ledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er sluttet til strømforsyningen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende). Produktet skal altid bruges på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Produktet må ikke tildækkes, når det er i brug eller umiddelbart efter brug, når det stadig er varmt.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme mellem pladerne eller rører kanten af pladerne.
- Det anbefales ikke at bruge forlængerledninger. Hvis du skal bruge en forlængerledning, skal den kunne bruges med mindst 10 A.
- Træk ledningerne så ingen kan snuble over dem, eller på anden måde beskadige dem.
- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - På gårde.
 - Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
 - I bed and breakfast-miljøer.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskader!

Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten, når det ikke bruges og før rengøring.

- Det varme produkt må ikke opbevares i et skab eller i emballagen.
- Undgå, at trække i ledningen, når den afbrydes fra stikkontakten.
- Produktet, dets ledning og strømstikket skal beskyttes mod støv, direkte sollys og dryppende og sprøjtende vand.

- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.
- Produktet skal beskyttes mod varme. Produktet må ikke stilles tæt på åben ild eller varmekilder, såsom komfurer eller varmeapparater.
- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● **Før første brug**

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

● **Betjening**

❗ BEMÆRKNINGER:

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

● **Sådan tændes/slukkes produktet**

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

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

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

● Vafler

❗ **BEMÆRKNINGER:**

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

Behandlingstabel – Vaffeljern

	Servering	Forberedelsestid
Belgiske vafler	2	Ca. 20 min.
Vafler med blåbær	2	Ca. 20 min.
Vafler med skinke og ost	2	Ca. 20 min.
Belgiske brownie-vafler	2	Ca. 15 min.
Vafler med græskarkrydderi	2	Ca. 15 min.
Vafler med lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.
Vafler med matcha og lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.
Vafler med kartofler	2	Ca. 60 min.
Vafler med bananer	2	Ca. 20 min.
Vafler med lilla ris	4	Ca. 120 min.

● Opskrifter

● Belgiske vafler

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

Forberedelse:

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

● Vafler med blåbær

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

Forberedelse:

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

● Vafler med skinke og ost

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

Forberedelse:

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

● Belgiske brownie-vافler

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

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i en stor skål.
3. Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
4. Pisk dine æg, vaniljeekstrakt og vand i en lille skål.
5. Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
6. Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
7. Tilsæt chokoladeknapperne.
8. Smør begge varmeplader **[6]** med en passende mængde madolie.
9. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade **[6]**.
10. Luk produktet og tilbered vافlerne i ca. 3 minutter.
11. Åbn produktet og se til vافlerne. Vافlerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
12. Valgfrit: Server vافlerne med flormelis, vaniljeis eller chokoladesauce.

● Vافler med græskarkrydderi

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

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland din mel, sukker, bagepulver, natron, kanel, græskartærtekrydderi, ingefær og salt i en stor skål.
3. Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
4. Pisk dine æg, græskarpuré, vaniljeekstrakt, ahornsirup og mælk i en lille skål.
5. Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
6. Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
7. Smør begge varmeplader **[6]** med en passende mængde madolie.
8. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade **[6]**.
9. Luk produktet og tilbered vافlerne i ca. 3 minutter.
10. Åbn produktet og se til vافlerne. Vافlerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
11. Valgfrit: Server vافlerne med pekannødder og ahornsirup.

● Vafler med lavt glutenindhold

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

Forberedelse:

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

● Vafler med matcha og lavt glutenindhold

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

Forberedelse:

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

● Vafler med kartofler

100 g	Hirse
130 ml	Mælk
5 ml	Olivener
10 g	Sukker
2 g	Bagepulver
100 g	Kartofler (kogte)

Forberedelse:

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

● Vafler med bananer

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

Forberedelse:

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

● Valfler med lilla ris

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

Fremgangsmåde

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

● Rengøring og pleje af produktet

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød!

Før rengøring: Træk altid stikket ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger!

Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

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

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

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

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

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

● Opbevaring

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger!

Produktet må ikke gemmes væk umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

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

● Bortskaffelse

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



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



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



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

● Garanti

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

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

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

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet

krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

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

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

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 516434_2510) 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 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	54
Wstęp	Strona	55
Przeznaczenie	Strona	55
Zakres dostawy	Strona	55
Opis części	Strona	55
Dane techniczne	Strona	55
Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa	Strona	55
Przed pierwszym użyciem	Strona	59
Użytkowanie	Strona	59
Włączanie i wyłączanie	Strona	59
Gofry	Strona	59
Przepisy	Strona	60
Gofry belgijskie	Strona	60
Gofry z jagodami	Strona	60
Gofry z szynką i serem	Strona	61
Gofry belgijskie brownie	Strona	61
Gofry z przyprawą dyniową	Strona	62
Gofry niskogluténowe	Strona	62
Niskogluténowe gofry z herbatą zieloną Matcha	Strona	62
Gofry ziemniaczane	Strona	63
Gofry bananowe	Strona	63
Gofry z czarnego ryżu	Strona	63
Czyszczenie i utrzymanie	Strona	64
Przechowywanie	Strona	64
Utylizacja	Strona	65
Gwarancja	Strona	65
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	66
Serwis	Strona	66

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

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

GOFROWNICA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację. Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 516434_2510.

● Przeznaczenie

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

● Zakres dostawy

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

- 1 Gofrownica
- 1 instrukcja obsługi

● Opis części

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

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50 Hz
Zużycie energii:	750 W
Klasa ochrony:	I
Certyfikacja	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

**PRZED ROZPOCZĘCIEM
UŻYWANIA PRODUKTU
NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z
WSZYSTKIMI INFORMACJAMI
DOTYCZĄCYMI
BEZPIECZEŃSTWA I
INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA!
W PRZYPADKU PRZEKAZANIA
PRODUKTU INNYM OSOBOM,
NALEŻY DOŁĄCZYĆ
DO PRODUKTU CAŁĄ
DOKUMENTACJĘ.**

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi gwarancja nie obowiązuje! Producent nie ponosi odpowiedzialności za

jakiegokolwiek szkody następcze!
Producent nie ponosi
odpowiedzialności za szkody
materialne lub obrażenia ciała
spowodowane nieprawidłową
obsługą lub nieprzestrzeganiem
instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

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

Nigdy nie należy zostawiać
dzieci bez nadzoru przy
materiałach opakowaniowych.
Materiały opakowaniowe
stwarzają ryzyko uduszenia.
Dzieci często nie są w pełni
świadome zagrożeń.
Materiały opakowaniowe
należy zawsze chronić przed
dziećmi.

- Pod warunkiem zapewnienia
odpowiedniego nadzoru,
pouczenia na temat
bezpiecznej obsługi produktu
i dopilnowania zrozumienia
zagrożeń, produkt może
być używany przez dzieci
w wieku od lat 8, osoby o
ograniczeniach fizycznych,
czuciowych lub psychicznych,

a także osoby, którym brak jest
doświadczenia lub wiedzy.

- Dzieci nie powinny bawić się
produktem.
- Dzieci nie powinny bez
nadzoru wykonywać czynności
związanych z czyszczeniem i
konserwacją.
- Produkt i jego sznur
należy trzymać w miejscu
nieдоступnym dla dzieci do
lat 8.

Przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nie należy
próbować samodzielnie
naprawiać produktu. W
przypadku wadliwego
działania naprawy mogą być
przeprowadzane wyłącznie
przez wykwalifikowany
personel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

Gdy produkt pracuje i gdy nadal stygnie, należy go dotykać wyłącznie za uchwyt. Podczas użytkowania należy zachować ostrożność, ponieważ okolice uchwytu mogą się nagrzewać.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony należy odłączyć go od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.

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

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

Użytkowanie

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

- Przewody należy ułożyć w taki sposób, aby nie można się było o nie potknąć i aby nie dało się ich uszkodzić w inny sposób.
- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
 - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - domy na wsi;
 - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

Czyszczenie i przechowywanie

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

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

● **Przed pierwszym użyciem**

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

● **Użytkowanie**

❗ **UWAGI:**

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

● **Włączanie i wyłączanie**

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

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

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

● **Gofry**

❗ **UWAGI:**

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

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

Tabela czasów pieczenia – Gofrownica

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

● Przepisy

● Gofry belgijskie

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

Przygotowanie:

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

● Gofry z jagodami

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

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. W dużej misce zmiksować razem olej, mleko, jajka i cukier.
3. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, następnie wymieszać aż do dokładnego połączenia.

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

● Gofry z szynką i serem

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

Przygotowanie:

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

● Gofry belgijskie brownie

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

Przygotowanie:

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

● Gofry z przyprawą dyniową

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

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. W dużej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cynamon, przyprawę do placcka dyniowego, imbir i sól.
3. Stopić masło i odstawić, aby trochę ostygło.
4. W małej miseczce wymieszać jajka, puree z dyni, ekstrakt waniliowy, syrop klonowy i mleko.
5. Połączyć mieszaninę z jajkami z mieszaniną suchą.
6. Dodać stopione masło i wszystko wymieszać.
7. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
8. Równomiernie rozprowadzić ciasto po dolnej płytce grzewczej [6].
9. Zamknąć produkt i piec gofry przez około 3 minuty.

10. Otworzyć produkt, aby sprawdzić gofry.

Gofry powinny być całkowicie uformowane, ale miękkie w dotyku.

11. Opcjonalnie: Gofry należy podawać z orzechami pekan i syropem klonowym.

● Gofry niskogluténowe

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

Przygotowanie:

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

● Niskogluténowe gofry z herbatą zieloną Matcha

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

Przygotowanie:

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

● Gofry ziemniaczane

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

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać mleko z ziemniakami i zmiksować blenderem.
3. Wymieszać oliwę z oliwek, cukier, proszek do pieczenia, mąkę jaglaną i puree z fioletowych ziemniaków.
4. Odstawić mieszaninę na 40 minut.
5. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
6. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
7. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry bananowe

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

Przygotowanie:

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

● Gofry z czarnego ryżu

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

Procedury

1. Nagrzać produkt.
2. W średniej wielkości miseczce wymieszać mleko, jajko, cukier, mąkę, stopione masło i proszek do pieczenia.
3. Dodać do mieszaniny olej kukurydziany, aby powstało ciasto.
4. Odstawić ciasto w ciepłym miejscu na 1 godzinę, objętość ciasta podwoi się.

5. Wyrobić ciasto, tak aby uszło z niego powietrze, a następnie pokroić je na małe kawałki.
6. Odstawić małe kawałki ciasta na 20 minut.
7. Rozpłaszczyc małe kawałki ciasta i zawinąć w nie fioletowy ryż.
8. Nasmarować obie płytki grzewcze olejem kuchennym.
9. Ułożyć ciasto na dolnej płytce.
10. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
11. Podawać natychmiast.

● **Czyszczenie i utrzymanie**

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

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

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

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

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

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	☐ Przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby dodać niewielką ilość detergentu. ☐ Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do środka produktu.
Płytki grzewcze 6	☐ Płytki przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
Otworki wokół płytek grzewczych 6	☐ Usuwanie tłuszczu i płynów: Użyć kawałka papierowego ręcznika. ☐ Usuwanie zaschniętych spalonych resztek: Użyć drewnianej łopatki lub małych drewnianych szpikulców.

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

● **Przechowywanie**

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

- ☐ Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- ☐ Owinąć przewód zasilający 5 wokół uchwytu na przewód zasilający 4 od spodu produktu.
- ☐ Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.

- ❑ Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

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



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



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować.

Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu

zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 516434_2510) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl



Instrukcijoje naudojami įspėjimai ir simboliai	Psl	68
Ižanga	Psl	69
Paskirtis	Psl	69
Komplektacija	Psl	69
Dalių aprašymas	Psl	69
Techniniai duomenys	Psl	69
Saugos instrukcijos	Psl	69
Prieš naudojant pirmą kartą	Psl	72
Darbas	Psl	72
Įjungimas ir išjungimas	Psl	72
Vafliai	Psl	73
Receptai	Psl	74
Belgiški vafliai	Psl	74
Mėlynųjų vaflių	Psl	74
Kumpio ir sūrio vafliai	Psl	74
Belgiški braunio vafliai	Psl	75
Moliūginiai vafliai su prieskoniais	Psl	75
Mažai glitimo turintys vafliai	Psl	76
Mažai glitimo turintys matcha vafliai	Psl	76
Bulviniai vafliai	Psl	76
Bananiniai vafliai	Psl	77
Violetinių ryžių vafliai	Psl	77
Valymas ir priežiūra	Psl	77
Laikymas	Psl	78
Išmetimas	Psl	78
Garantija	Psl	78
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	79
Klientų aptarnavimas	Psl	79

Instrukcijoje naudojami įspėjimai ir simboliai

Šie įspėjimai naudojami šiame naudotojo vadove ir ant pakuotės:

	PAVOJUS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pavojus“ žymi didelės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.		Kintamoji srovė / įtampa
		Hz	Hercai (maitinimo įtampos dažnis)
		W	Vatai
	ĮSPĖJIMAS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Įspėjimas“ žymi vidutinės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.		PASTABA: Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pastaba“ žymi papildomą naudingą informaciją.
			Gaminį naudoti tik sausose patalpose.
	ATSARGIAI! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ įspėja apie nedidelį pavojų, kurio neišvengus galima patirti lengvą ar vidutinio sunkumo traumą.		Pavojus – elektros smūgio pavojus!
			Įspėjimas – karštas paviršius!
	Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio įžeminimo.		Saugus maistui Šis gaminys neturi neigiamo poveikio skoniui ar kvapui.
CE	CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.	 	Informacija apie saugą. Naudojimo instrukcijos

VAFLINĖ

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirdimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žiny. Nuskaitytą QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 516434_2510 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Paskirtis

- Šis gaminy yra skirtas vafliams gaminti. Nenaudokite gaminio jokių kitų tikslu.
- Šis gaminy yra skirtas tik asmeniniam naudojimui buityje, o ne komerciniams tikslams.
- Gamintojas neatsako už sugadinimus dėl netinkamo naudojimo.

● Komplektacija

Išpakavę gaminį patikrinkite, ar pakuotėje yra visos dalys ir ar jos nepažeistos. Prieš naudodami nuimkite visas pakuotės medžiagas.

- 1 Vaflinė
- 1 Naudotojo vadovas

● Dalių aprašymas

- 1 Užraktas
- 2 Raudonas indikatorius (maitinimas)
- 3 Žalias indikatorius (paruošta)
- 4 Maitinimo laido laikiklis
- 5 Maitinimo laidas su kištuku
- 6 Kaitinimo plokštės

● Techniniai duomenys

Įvesties įtampa:	220-240 V~, 50 Hz
Elektros energijos sąnaudos:	750 W
Apsaugos klasė:	I
Sertifikavimas	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Saugos instrukcijos

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI GAMINĮ PRAŠOME PERSKAITYTI VISĄ INFORMACIJĄ APIE SAUGĄ IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS! PERDUODAMI ŠĮ GAMINĮ KITIEMS, PRIE JO PRIDĖKITE VISUS DOKUMENTUS!

Jei prietaiso gedimo priežastis yra šių naudojimo instrukcijų nesilaikymas, panaikinama prietaiso garantija! Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

Vaikai ir asmenys su negalia

⚠️ ĮSPĖJIMAS! SUNKIOS AR NET MIRTINOS TRAUMOS PAVOJUS KŪDIKIAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!

Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų.

Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visada saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

- Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudotis gaminiu, ir jei jie supranta su gaminiu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu.
- Vaikai be priežiūros negali vykdyti valymo ir naudotojo vykdomų priežiūros darbų.
- Gaminį ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

Paskirtis

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Netinkamai naudojant galima susižaloti. Šį gaminį naudokite tik pagal šias instrukcijas. Gaminio nebandykite jokiais būdais modifikuoti.

Elektros sauga

⚠️ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus! Gaminio niekada nebandykite remontuoti patys. Gedimo atveju remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.

⚠️ PAVOJUS! Pavojus nudegti! Naudojant gaminys įkaista. Nelieskite veikiančio gaminio arba vos baigę jį naudoti.

Naudojimo metu ir kol jis dar aušinamas lieskite tik rankena. Naudojant reikia būti atsargiems, nes prie rankenos gali susidaryti silpna kaitra.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus!

Nemerkite gaminio į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Elektros

smūgio pavojus! Niekada nenaudokite sugedusio gaminio. Jei gaminyje pažeistas, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir kreipkitės į pardavėją.

- Gaminio negalima naudoti, jeigu jis buvo numestas arba jei matomi pažeidimai.
- Kai gaminyje yra prijungtas prie elektros tinklo, į jį visą laiką tiekama srovė.
- Prieš jungdami gaminį prie elektros lizdo patikrinkite, ar maitinimo įtampa ir srovė atitinka specifikacijas, nurodytas gaminio techninių duomenų etiketėje.
- Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas maitinimo kištukas ir maitinimo laidas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Saugokite nuo aštrių briaunų, nespauskite ir nelenkite. Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos.

Darbas

- Prie maitinimo įtampos prijungto gaminio negalima palikti be priežiūros.
- Nejudinkite veikiančio gaminio.
- Nedėkite gaminio ant kaitlentės (dujinės, elektrinės, anglinės ir kt.). Naudokite gaminį ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Neuždenkite gaminio, kai jis naudojamas arba netrukus po naudojimo, kai jis dar karštas.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra prispaustas plokščių arba neliečia plokščių krašto.
- Nerekomenduojama naudoti ilginimo laidų. Jei būtina naudoti ilgintuvą, jis turi būti pritaikytas ne mažesniai kaip 10 A srovės srautui.
- Laidus klokite taip, kad už jų nebūtų galima užkliūti ar kitaip juos pažeisti.
- Gaminyje neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pvz:
 - parduotuvių darbuotojų virtuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės su pusryčiais įstaigose.

Valymas ir laikymas

⚠ **ĮSPĖJIMAS! Pavojus**

susižaloti! Prieš valydami gaminį ir kai jo nenaudojate, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

- Nelaikykite įkaitusio gaminio spintoje arba pakuotėje.
- Neištraukite kištuko iš elektros lizdo laikydami už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, jo maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginių saulės spindulių ir lašančio ar tiškančio vandens.
- Gaminį laikykite vėsioje ir sausoje vietoje, kuri apsaugota nuo drėgmės ir neprieinama vaikams.

- Saugokite gaminį nuo kaitros. Nedėkite gaminio šalia atviros liepsnos ar kaitros šaltinių, pvz., viryklių ar šildymo prietaisų.
- Instrukcijas, kaip valyti gaminį, rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

● **Prieš naudojant pirmą kartą**

- ☐ Nuimkite pakavimo medžiagas. Patikrinkite, ar yra visos dalys.
- ☐ Gamybos metu dalys padengiamos apsaugine alyvos plėvele. Prieš naudodami pirmą kartą, gaminį įjunkite be jokių maisto produktų, kad išdegtų visos nuo gamybos likusios liekanos.
- ☐ Išvalykite gaminį ir jo priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).

● **Darbas**

❗ **PASTABOS:**

- ☐ Pirmuosius kelis kartus kaitinant gaminį gali būti juntamas silpnas kvapas. Užtikrinkite pakankamą patalpos vėdinimą.
- ☐ Išmeskite pirmuosius vaflius.

● **Įjungimas ir išjungimas**

- ☐ Gaminio įjungimas: Prijunkite maitinimo kištuką **[5]** prie tinkamo kištukinio lizdo. Užsidega raudonas indikatorius **[2]**.
- ☐ Gaminio išjungimas: Atjunkite maitinimo laidą kištuką **[5]** nuo elektros lizdo. Raudonas indikatorius **[2]** užgesa.

Šviesos indikatoriai	Būsena
Raudonas indikatorius išjungtas ir žalias indikatorius išjungtas	Gaminys išjungtas
Raudonas indikatorius įjungtas, o žalias indikatorius išjungtas	Gaminys yra iš anksto įkaitinamas / pakartotinai įkaitinamas
Įjungtas raudonas indikatorius ir žalias indikatorius	Pasiekta optimali temperatūra

- ❗ PASTABA:** Naudojimo metu žalias indikatorius [3] kartkartėmis įsijungia ir išsijungia. Tai rodo, kad gaminys įkaitinamas iki kepimo temperatūros.

● VafLIAI

❗ PASTABOS:

- ☐ Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
- ☐ Laikykite gaminių užrakintą, kol jis įkaista.
- ☐ Neperpildykite gaminio.

1. Kaitinkite, kol užsidegs žalias indikatorius [3].
2. Patraukite užraktą [1]. Atidarykite gaminį.
3. Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6]. Receptų pavyzdžių rasite kitame skyriuje.
4. Uždarykite gaminį. Užsklęskite užraktą [1]. VafLIAI dabar kepami.
5. Baigus kepti: Atjunkite maitinimo kištuką [5] nuo sieninio elektros lizdo.

Gaminimo lentelė – VafLIAI

	Patiekimas	Paruošimo laikas
Belgiški vafLIAI	2	Apie 20 min.
Mėlynių vafLIAI	2	Apie 20 min.
Kumpio ir sūrio vafLIAI	2	Apie 20 min.
Belgiški braunio vafLIAI	2	Apie 15 min.
Moliūginiai vafLIAI su prieskoniais	2	Apie 15 min.
Mažai glitimo turintys vafLIAI	2	Apie 30 min.
Mažai glitimo turintys matcha vafLIAI	2	Apie 30 min.
Bulviniai vafLIAI	2	Apie 60 min.
Bananiniai vafLIAI	2	Apie 20 min.
Violetinių ryžių vafLIAI	4	Apie 120 min.

● Receptai

● Belgiški vafliai

5	Kiaušiniai
250 g	Sviesto
200 g	Cukraus
400 ml	Pieno
500 g	Universalių miltų
5 g	Vanilinio cukraus
5 g	Kepimo miltelių

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite kiaušinius, vanilinį cukrų, cukrų ir sviestą.
3. Į dubenį suberkite kepimo miltelius, maždaug pusę miltų ir pusę pieno bei viską išmaišykite.
4. Suberkite likusius miltus ir pieną, tada maišykite, kol tešla taps kreminė.
5. Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
6. Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6].
7. Uždarykite gaminį ir kepkite vaflius 8 minutes.
8. Patiekite iš karto.

● Mėlynių vafliai

100 ml	Augalinio aliejaus
250 ml	Pieno
2	Kiaušiniai
100 g	Cukraus
280 g	Universalių miltų
8 g	Kepimo miltelių
80 g	Mėlynių (šviežių arba šaldytų)

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Dideliame dubenyje suplakite aliejų, pieną, kiaušinius ir cukrų.
3. Suberkite miltus, kepimo miltelius ir maišykite, kol gerai susimaišys.
4. Įmaišykite mėlynės.

5. Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
6. Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6].
7. Uždarykite gaminį ir kepkite apie 10 minučių, kol įgaus auksinę spalvą.
8. Patiekite iš karto.

● Kumpio ir sūrio vafliai

570 g	„Hash brown“ bulvių (atšaldytų)
225 g	„Black forest“ kumpio (supjaustyto kubeliais)
200 g	Čederio sūrio (susmulkinto)
3	Kiaušiniai (išplakti)
2 skiltelės	Česnakų (smulkintų)
2 arb. šaukšteliai	Šviežių petražolių lapelių (susmulkintų)
1 arb. šaukštelis	Džiovintų čiobrelių
1 arb. šaukštelis	Rūkytos paprikos miltelių
–	Druskos
–	Juodųjų pipirų (šviežiai maltų)

Paruošimas:

1. Ašildykite „hash brown“ bulves.
2. Įkaitinkite gaminį.
3. Dideliame dubenyje sumaišykite bulves, kumpį, sūrį, kiaušinius, česnaką, petražoles, čiobrelius ir paprikos miltelius. Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais.
4. Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
5. Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6].
6. Uždarykite gaminį ir kepkite vaflius apie 7 minutes, kol taps auksinės spalvos ir traškūs.
7. Patiekite iš karto.

● Belgiški braunio vafiliai

180 g	Universalių miltų
65 g	Nesaldintų kakavos miltelių
20 g	Granuliuoto cukraus
1 arb. šaukštelis	Kepimo miltelių
1 arb. šaukštelis	Jūros druskos
10 valg. šaukštų	Nesūdyto sviesto (ištirpinto)
2	Kiaušiniai
2 arb. šaukšteliai	Vanilės ekstrakto
60 ml	Vandens
120 g	Mažų šokolado gabalėlių
Pasirinktis	Cukraus pudra, vaniliniai ledai, šokoladinis užpilas

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, kakavos miltelius, cukrų, kepimo miltelius ir druską.
3. Išlydykite sviestą ir atidėkite į šalį, kad šiek tiek atvėstų.
4. Nedideliame dubenyje suplakite kiaušinius, vanilės ekstraktą ir vandenį.
5. Kiaušinių mišinį sumaišykite su sausu mišiniu.
6. Supilkite ištirpintą sviestą ir viską išmaišykite.
7. Sudėkite šokolado drožles.
8. Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
9. Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6].
10. Uždarykite gaminį ir kepkite vaflius apie 3 minutes.
11. Atidarykite gaminį, kad patikrintumėte vaflius. Vafiliai turi būti visiškai susiformavę, bet minkšti.
12. Pasirinktis: Patiekite vaflius su cukraus pudra, vanilinais ledais arba šokoladinu užpilu.

● Moliūginiai vafiliai su prieskoniais

250 g	Universalių miltų
2 arb. šaukšteliai	Kepimo miltelių
1 arb. šaukštelis	Kepimo sodos
2 arb. šaukšteliai	Cinamono (malto)
1,5 arb. šaukštelio	Moliūgų pyrago prieskonių
¼ arb. šaukštelio	Imbiero (malto)
¼ arb. šaukštelio	Druskos
3	Kiaušiniai (kambario temperatūros)
225 g	Moliūgų tyrės
4 valg. šaukštai	Nesūdyto sviesto (ištirpinto)
50 g	Cukraus (baltojo arba rudojo)
60 ml	Klevų sirupo
1 arb. šaukštelis	Vanilės ekstrakto
360 ml	nenugriebtas pienas (kambario temperatūros)
Pasirinktis	
90 g	Pekaną (perpjautų per pusę)
360 ml	Klevų sirupo

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, sodą, cinamoną, moliūgų pyrago prieskonius, imbierą ir druską.
3. Išlydykite sviestą ir atidėkite į šalį, kad šiek tiek atvėstų.
4. Nedideliame dubenyje suplakite kiaušinius, moliūgų tyrę, vanilės ekstraktą, klevų sirupą ir pieną.
5. Kiaušinių mišinį sumaišykite su sausu mišiniu.

- Supilkite ištirpintą sviestą ir viską išmaišykite.
- Abi kaitinimo plokštės [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
- Tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės kaitinimo plokštės [6].
- Uždarykite gaminį ir kepkite vaflius apie 3 minutes.
- Atidarykite gaminį, kad patikrintumėte vaflius. Vafliai turi būti visiškai susiformavę, bet minkšti.
- Pasirinktis: Patiekite vaflius su pekano riešutų ir klevų sirupu.

● Mažai glitimo turintys vafliai

2	Kiaušiniai
80 g	Mažai glitimo turinčių miltų
30 g	Sviesto
30 g	Cukraus
50 ml	Pieno
20 g	Kukurūzų krakmolo
4 g	Kepimo miltelių

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite kiaušinį, miltus su mažu glitimo kiekiu, sviestą, cukrų, pieną, kukurūzų krakmolą, kepimo miltelius.
- Leiskite mišiniui nusistovėti 10 minučių.
- Abi lėkštes patepkite kepimo aliejumi.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.
- Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Mažai glitimo turintys matcha vafliai

150 g	Mažai glitimo turinčių miltų
55 ml	Pieno
3 g	Matcha miltelių
15 g	Cukraus
1	kiaušinis
15 g	Sviesto
2 g	Kepimo miltelių

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite kiaušinį, mažai glitimo turinčius miltus, sviestą, cukrų, pieną, matcha miltelius, kepimo miltelius.
- Leiskite mišiniui nusistovėti 10 minučių.
- Abi lėkštes patepkite kepimo aliejumi.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.
- Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Bulviniai vafliai

100 g	Sorų miltų
130 ml	Pieno
5 ml	Alyvuogių aliejus
10 g	Cukraus
2 g	Kepimo miltelių
100 g	Bulvės (virtos)

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite pieną ir bulves, išmaišykite juos su maišytuvu.
- Sumaišykite alyvuogių aliejų, cukrų, kepimo miltelius, sorų miltus su violetinių bulvių koše.
- Leiskite mišiniui nusistovėti 40 minučių.
- Abi lėkštes patepkite kepimo aliejumi.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.

- Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Bananiniai vafiliai

1	Bananas (apie 140 g)
1	Kiaušinis
50 ml	Pieno
60 g	Graham miltai
3 g	Kepimo miltelių

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite pieną, kiaušinį, bananą, sumaišykite juos maišytuvu.
- Į mišinį įmaišykite kepimo miltelius, miltus.
- Abi lėkštes patepkite kepimo aliejumi.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.
- Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Violetinių ryžių vafiliai

1	Kiaušinis
20 g	Cukraus
200 g	miltų
30 g	Sviesto
60 ml	Pieno
28 ml	Kukurūzų aliejaus;
3 g	Kepimo miltelių
–	Violetinių ryžių (virtų)

Procedūros

- Įkaitinkite gaminį.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite pieną, kiaušinį, cukrų, miltus, lydytą sviestą ir kepimo miltelius.
- Į mišinį įpilkite kukurūzų aliejaus, kad gautųsi tešla.
- Padėkite tešlą 1 valandai į šiltą vietą, tešlos tūris padvigubės.
- Išminkykite tešlą, kad iš jos išeitų oras, tada supjaustykite ją nedideliais gabalėliais.

- Palikite nedidelį tešlos gabalėlį 20 minučių sustingti.
- Suplokite nedidelį tešlos gabalėlį ir į jį suvyniokite violetinius ryžius.
- Abi lėkštes patepkite kepimo aliejumi.
- Padėkite tešlą ant apatinės plokštės.
- Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
- Patiekite iš karto.

● Valymas ir priežiūra

⚠️ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus!

Prieš valydamis: visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.

⚠️ PAVOJUS! Pavojus nudegti!

Nevalykite gaminio iš karto po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

⚠️ ĮSPĖJIMAS! Nemerkite į vandenį ar kitus skysčius gaminio elektrinių komponentų. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

⚠️ DĖMESIO! Pavojus sugadinti! Gaminio nevalykite šlifuojančiomis ar šėdinančiomis priemonėmis ir kietais šepetėliais.

- ❗ **PASTABA:** Išvalykite gaminį iškart po to, kai jis atvės. Sudžiūvusius maisto likučius pašalinti nėra lengva.

Dalis	Valymo būdas
Korpusas	☐ Nuvalykite korpusą šiek tiek drėgna šluoste. Jei reikia, įpilkite šiek tiek ploviklio. ☐ Saugokite gaminį, kad į jo vidų nepatektų vanduo ar kiti skysčiai.
Kaitinimo plokštės 6	☐ Plokštės nuvalykite šiek tiek drėgnu skudurėliu su švelniu plovikliu.

Dalis	Valymo būdas
Angos aplink kaitinimo plokštes 6	☐ Riebalų ir skysčių pašalinimas: Naudokite virtuvinį popierių. ☐ Įstrigusių degėsių likučių šalinimas: Naudokite medinę mentelę arba mažus medinius iešmelius.

- Po valymo ir prieš pakartotinai naudojant gaminį: kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.

Laikymas

PAVOJUS! Pavojus nudegti!

Nelaikykite gaminio iš karto po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

- Nuvalykite gaminį prieš padėdami į laikymo vietą.
- Apvyniokite maitinimo laidą 5 aplink gaminio apačioje esantį maitinimo laido laikiklį 4.
- Nenaudojamą gaminį laikykite originalioje pakuotėje.
- Gaminį laikykite vėsioje ir sausoje vietoje, kuri apsaugota nuo drėgmės ir neprieinama vaikams.

Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinius, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reikšiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumulatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● Veiksmai norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 516434_2510).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt



Ohutusjuhised	Lehekülg	81
Hoiatused ja kasutatud sümbolid	Lehekülg	85
Sissejuhatus	Lehekülg	86
Sihtotstarve	Lehekülg	86
Tarnekomplekt	Lehekülg	86
Osade kirjeldus	Lehekülg	86
Tehnilised andmed	Lehekülg	86
Enne esmakordset kasutamist	Lehekülg	86
Kasutamine	Lehekülg	86
Sisse-/väljalülitamine	Lehekülg	86
Vahvlid	Lehekülg	87
Retseptid	Lehekülg	88
Belgia vahvlid	Lehekülg	88
Mustika vahvlid	Lehekülg	88
Singi ja juustu vahvlid	Lehekülg	88
Pruunid Belgia vahvlid	Lehekülg	89
Kõrvitsa maitseainega vahvlid	Lehekülg	89
Madala gluteenisisaldusega vahvlid	Lehekülg	90
Matcha madala gluteenisisaldusega vahvlid	Lehekülg	90
Iiri kartuli vahvlid	Lehekülg	90
Banaanivahvlid	Lehekülg	91
Lillad riisi vahvlid	Lehekülg	91
Puhastamine ja hooldamine	Lehekülg	91
Hoiustamine	Lehekülg	92
Jäätmekäitlus	Lehekülg	92
Garantii	Lehekülg	92
Garantii käsitlemine	Lehekülg	93
Teenindus	Lehekülg	93

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei või tootega mängida.
- Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Hoidke toodet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.



OHT! Põletusohht!

- Kasutamise ajal muutub toode kuumaks. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist.
- Kontrollige regulaarselt toitepistikut ja toitejuhet kahjustuste puudumise suhtes. Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.

- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohtades.
- Tootte puhastamise juhised leiate jaotisest "Puhastamine ja hooldus".



Ohutusjuhised

ENNE TOOTE KASUTAMIST TUTVUGE KOGU OHUTUSALASE TEABE JA KASUTUSJUHENDIGA! KUI ANNATE SELLE TOOTE EDASI, PALUN LISAGE KA KÕIK DOKUMENDID!

Käesoleva kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks! Järelkahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitsemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud

materiaalse kahju või isikukahju korral vastutust ei võeta!

Lapsed ja puuetega inimesed

HOIATUS! IMIKUTE JA LASTE ELUKAOTUS- VÕI ÕNNETUSOHT!

Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga ilma järelevalveta. Pakkematerjal kujutab endast lämbumisohtu. Lapsed alahindavad sageli ohte. Hoidke lapsed alati pakkematerjalist eemal.

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei või tootega mängida.
- Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Hoidke toodet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

Sihtotstarve

 **HOIATUS!** Väärkasutamine võib põhjustada vigastusi. Kasutage seda toodet ainult vastavalt siinsetele juhistele. Ärge püüdke toodet mingil viisil muuta.

Elektriohutus

OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi üritage toodet ise parandada. Rikke korral võib remonditööd teha ainult kvalifitseeritud personal.

OHT! Põletusoh!

Kasutamise ajal muutub toode kuumaks. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist. Puudutage toote käepidet ainult töötamise ajal ja siis, kui see veel jahtub. Kasutamise ajal tuleb olla ettevaatlik, kuna käepide võib kuumeneda.

HOIATUS! Elektrilöögi oht!

Ärge asetage toodet vee või mistahes muu vedeliku sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi

oht! Ärge kunagi kasutage kahjustatud toodet. Kui toode on kahjustatud, ühendage see vooluvõrgust lahti ja pöörduge jaemüüja poole.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui sellel on nähtavaid kahjustusi.
- Toode on alati voolu all, kui see on ühendatud toitevõrku.
- Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, et pinge ja voolutugevus vastaksid tootesildil esitatud toiteallikate andmetele.
- Kontrollige regulaarselt toitepistikut ja toitejuhet kahjustuste puudumise suhtes. Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade, ärge pigistage ega painutage seda. Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest ja lahtisest tulest eemal.

Kasutamine

- Toodet ei tohi jätta järelevalveta, kui see on ühendatud vooluvõrku.
- Ärge liigutage toodet selle töötamise ajal.
- Ärge asetage toodet kuumale plaadile (gaasi-, elektri-, söepliidile jne). Kasutage toodet tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge katke toodet kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist, kui see on veel kuum.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks plaatide vahele ega puudutaks plaatide serva.
- Pikendusjuhtmete kasutamine ei ole soovitatav. Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, peab see olema projekteeritud vähemalt 10 A voolule.
- Asetage juhtmed nii, et nende otsa ei saaks komistada või need ei saaks muul viisil kahjustada.
- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohdades.
- Toote puhastamise juhised leiate jaotisest "Puhastamine ja hooldus".

Puhastamine ja hoiustamine

⚠ HOIATUS! Vigastusoht!

Ühendage toode toitevõrgust lahti enne puhastustöid ja kui seda ei kasutata.

- Ärge hoidke kuuma toodet kapis või pakendis.
- Ärge tõmmake toitejuhet pistikupesast välja toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, selle toitejuhet ja toitepistikut tolmu, otsese päikesevalguse ning tilkuva ja pritsiva vee eest.
- Hoidke toodet jahedas kuivas kohas, niiskuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.
- Kaitske toodet kuumuse eest. Ärge asetage toodet lahtise tule või soojusallika, näiteks ahju või kütteseadme lähedusse.

Hoiatused ja kasutatud sümbolid

Siinses kasutusjuhendis ja pakendil on kasutatud järgmisi hoiatusi.

	OHT! See sümbol koos märgusõnaga „Oht“ tähistab kõrge riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.		Vahelduvvool/pinge
		Hz	Hz (toitesagedus)
		W	Vatti
	HOIATUS! See sümbol koos märgusõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.		MÄRKUS. See sümbol koos märgusõnaga „Märkus“ annab täiendavat kasulikku teavet.
			Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
	ETTEVAATUST! See sümbol koos märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiga ohtu, mille vältimata jätmine võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi.		Oht – elektrilöögi oht
			Hoiatus – kuum pind!
	See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see tuleb ühendada kaitsemaandusega.		Toidu jaoks ohtu See toode ei mõjuta negatiivselt maitset ega lõhna.
CE	CE-märkis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.	 	Ohutusteave Kasutusjuhised

VAHVLIIRAUD

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidl'i klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 516434_2510.

● Sihtotstarve

- Toode on ettenähtud vahvlite valmistamiseks. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil.
- Toode on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks, mitte kaubanduslikul eesmärgil.
- Tootja ei võta vastutust ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

● Tarnekomplekt

Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, kas tarne on täielik ja kas kõik osad on heas seisukorras. Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid.

- 1 Vahvlirauad
- 1 Kasutusjuhend

● Osade kirjeldus

- 1 Lukk
- 2 Punane märgutuli (toide)
- 3 Roheline märgutuli (valmis)
- 4 Toitejuhtme hoidik
- 5 Toitejuhe pistikuga
- 6 Kuumutusplaadid

● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50 Hz
Energiatarve:	750 W
Kaitseklass:	I
Sertifikaadid	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	–

● Enne esmakordset kasutamist

- ☐ Eemaldage pakkematerjal. Kontrollige, kas kõik osad on täielikud.
- ☐ Tootmise ajal kaetakse osad kaitsva õlikilega. Enne esmakordset kasutamist kasutage toodet ilma toiduta, et võimalikud tootmisjäätgid ära auraksid.
- ☐ Puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).

● Kasutamine

❗ MÄRKUSED:

- ☐ Esimestel kordadel, kui toodet kuumutatakse, võib tekkida õrn lõhn. Tagage alas piisav ventilatsioon.
- ☐ Visake ära esimesed vahvlid.

● Sisse-/väljalülitamine

- ☐ Toote sisselülitamine Ühendage toitepistik **5** sobivasse pistikupesasse. Punane märgutuli **2** süttib.
- ☐ Toote väljalülitamine: Ühendage toitepistik **5** toitevõrgust lahti. Punane märgutuli **2** kustub.

Märgutuli	Olek
Punane indikaator väljas ja roheline indikaator väljas	Toode on välja lülitatud
Punane indikaator põleb ja roheline tuli väljas	Toode on eelsoojenemas/uuesti soojenemas
Punane ja roheline märgutuled on sees	Optimaalne temperatuur on saavutatud.

- ❗ **NB!** Töö ajal süttib ja kustub aeg-ajalt roheline märgutuli [3]. See näitab, et toodet soojendatakse uuesti küpsetamistemperatuurini.

● Vahvlid

❗ MÄRKUSED:

- ☐ Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
 - ☐ Hoidke toodet eelkuumutamise ajal lukus.
 - ☐ Vältige keedukannu ületäitmist.
1. Kuumutage, kuni roheline märgutulituli [3] süttib.
 2. Avage lukk [1]. Avage toode.
 3. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile [6]. Näidisretseptid leiate järgmisest peatükist.
 4. Sulgege toode. Sulgege lukk [1]. Toimub vahvlite küpsetamine.
 5. Kui küpsetamine on lõppenud ühendage toitepistik [5] vooluvõrgust lahti.

Valmistamise teave – Vahvlirauad

	Portsjonid	Valmistamise aeg
Belgia vahvlid	2	umbes 20 minutit
Mustika vahvlid	2	umbes 20 minutit
Singi ja juustu vahvlid	2	umbes 20 minutit
Pruunid Belgia vahvlid	2	umbes 15 minutit
Kõrvitsa maitseainega vahvlid	2	umbes 15 minutit
Madala gluteenisisaldusega vahvlid	2	umbes 30 minutit
Matcha madala gluteenisisaldusega vahvlid	2	umbes 30 minutit
liri kartuli vahvlid	2	umbes 60 minutit
Banaanivahvlid	2	umbes 20 minutit
Lillad riisi vahvlid	4	umbes 120 minutit

● Retseptid

● Belgia vahvlid

5	muna
250 g	võid
200 g	suhkrut
400 ml	piima
500 g	nisujahu
5 g	vaniljesuhkrut
5 g	küpsetuspulbrit

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis munad, vanillisuhkur, suhkur ja või.
3. Lisage kaussi küpsetuspulber, umbes pool jahust ja pool piimast ning segage läbi.
4. Lisage ülejäänud jahu ja piim ning segage, kuni tainas muutub kreemjaks.
5. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
6. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile [6].
7. Sulgege toode ja küpsetage vahvleid 8 minutit.
8. Serveerige kohe.

● Mustika vahvlid

100 ml	taimeõli
250 ml	piima
2	muna
100 g	suhkrut
280 g	nisujahu
8 g	küpsetuspulbrit
80 g	mustikaid (külmutatud või värsked)

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Vahustage suures kausis õli, piim, munad ja suhkur.
3. Lisage jahu, küpsetuspulber ja segage, kuni see on hästi segunenud.

4. Lisage mustikad.
5. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
6. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile [6].
7. Sulgege toode ja küpsetage vahvleid umbes 10 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.
8. Serveerige kohe.

● Singi ja juustu vahvlid

570 g	jahutatud keedetud kartuleid
225 g	Schwarzwaldi singi kuubikuid
200 g	Cheddari juustu (riivitud)
3	muna (vahustatud)
2 küünt	küüslauku (hakitud)
2 tl	hakitud värsked petersellilehti
1 tl	kuivatatud tüümiani
1 tl	suutsutatud paprika pulbrit
-	soola
-	Musta pipart (värskelt jahvatatud)

Valmistamine:

1. Sulutage kartulid.
2. Eelkuumutage toode.
3. Segage suures kausis kartulid, sink, juust, munad, küüslauk, petersell, tüümian ja paprikapulber. Maitsestage maitse järgi soola ja pipraga.
4. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
5. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile [6].
6. Sulgege toode ja küpsetage umbes vahvleid umbes 7 minutit kuni kuldpruuni värvuseni ja krõbedaks.
7. Serveerige kohe.

● Pruunid Belgia vahvlid

180 g	nisujahu
65 g	magustamata kakaopulbrit
20 g	granuleeritud suhkrut
1 tl	küpsetuspulbrit
1 tl	meresoola
10 spl	soolata võid (sulatatud)
2	muna
2 tl	Vaniljeekstrakt
60 ml	vett
120 g	šokolaaditükke
Maitse järgi	vaniljejäätist, šokolaadikastet, tuhksuhkrut

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage suures kausis jahu, kakaopulber, suhkur, küpsetuspulber ja sool.
3. Sulatage või ja tõstke kõrvale veidi jahtuma.
4. Klopige väikeses kausis lahti munad, vaniljeekstrakt ja vesi.
5. Segage munasegu kuivainetega.
6. Lisa sulatatud või ja segage kõik läbi.
7. Segage sisse šokolaaditükid.
8. Määrige mõlemaid kuumutusplaate **6** sobiva küpsetusõliga.
9. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile **6**.
10. Sulgege toode ja küpsetage vahvleid umbes 3 minutit.
11. Tõstke vahvli kontrollimiseks kaas üles. Vahvel peaks olema täielikult vormitud, kuid katsudes pehme.
12. Maitse järgi: Serveerige tuhksuhkru, vaniljejäätise või šokolaadikastmega.

● Kõrvitsa maitseainega vahvlid

250 g	nisujahu
2 tl	küpsetuspulbrit
1 tl	küpsetuspulbrit
2 tl	kaneeli (jahvatatud)
1,5 tl	kõrvitsapiruka maitseainet
¼ tl	ingverit (hakitud)
¼ tl	soola
3	muna (toatemperatuuril)
225 g	kõrvitsapüreed
4 spl	soolata võid (sulatatud)
50 g	suhkrut (valget või pruuni)
60 ml	vahtsasiirupit
1 tl	vaniljeekstrakti
360 ml	täispiima (toatemperatuuril)
Maitse järgi	
90 g	pekanipähkleid (poolitatud)
360 ml	vahtsasiirupit

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage suures kausis jahu, suhkur, küpsetuspulber, söögisooda, kaneel, kõrvitsapiruka maitseaine, ingver ja sool.
3. Sulatage või ja tõstke kõrvale veidi jahtuma.
4. Vahustage väikeses kausis munad, kõrvitsapüree, vaniljeekstrakt, vahtsasiirup ja piim.
5. Segage munasegu kuivainetega.
6. Lisa sulatatud või ja segage kõik läbi.
7. Määrige mõlemaid kuumutusplaate **6** sobiva küpsetusõliga.
8. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele kuumutusplaadile **6**.
9. Sulgege toode ja küpsetage vahvleid umbes 3 minutit.
10. Tõstke vahvli kontrollimiseks kaas üles. Vahvel peaks olema täielikult vormitud, kuid katsudes pehme.

11. Maitse järgi: Serveeri vahvleid pekanipähklite ja vahtrasäärupiga.

● Madala gluteenisisaldusega vahvlid

2	muna
80 g	madala gluteenisisaldusega jahu
30 g	võid
30 g	suhkrut
50 ml	piima
20 g	maisitärklis
4 g	küpsetuspulbrit

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis munad, madala gluteenisisaldusega jahu, või, suhkur, piim, maisitärklis, küpsetuspulber.
3. Laske segul 10 minutit seista.
4. Määrige mõlemaid kuumutusplaate küpsetusõliga.
5. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
6. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
7. Serveerige kohe.

● Matcha madala gluteenisisaldusega vahvlid

150 g	madala gluteenisisaldusega jahu
55 ml	piima
3 g	Matcha pulbrit
15 g	suhkrut
1	muna
15 g	võid
2 g	küpsetuspulbrit

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis munad, madala gluteenisisaldusega jahu, või, suhkur, piim, Matcha pulber, küpsetuspulber.
3. Laske segul 10 minutit seista.
4. Määrige mõlemaid kuumutusplaate küpsetusõliga.
5. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
6. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
7. Serveerige kohe.

● liri kartuli vahvlid

100 g	hirsijahu
130 ml	piima
5 ml	oliiviõli
10 g	suhkrut
2 g	küpsetuspulbrit
100 g	liri kartul (keedetud)

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis blenderiga piim ja liri kartul.
3. Segage oliiviõli, suhkur, küpsetuspulber, hirsijahu ja lilla kartuli pudru.
4. Laske segul 40 minutit seista.
5. Määrige mõlemaid kuumutusplaate küpsetusõliga.
6. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
7. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
8. Serveerige kohe.

● Banaanivahvlid

1	banaan (umbes 140 g)
1	muna
50 ml	piima
60 g	Grahami jahu
3 g	küpsetuspulbrit

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis blenderiga piim, munad ja banaan.
3. Sõeluge segusse jahu ja küpsetuspulber.
4. Määrige mõlemaid kuumutusplaate küpsetusõliga.
5. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
6. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
7. Serveerige kohe.

● Lillad riisi vahvlid

1	muna
20 g	suhkrut
200 g	Jahu
30 g	võid
60 ml	piima
28 ml	maisiõli
3 g	küpsetuspulbrit
–	Lilla riis (keedetud)

Toimingud

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis piim, muna, suhkur, jahu, sulatatud või ja küpsetuspulber.
3. Taigna valmistamiseks lisage segule maisiõli.
4. Asetage tainas 1 tunniks sooja kohta, taigna maht kahekordistub.
5. Sõtkuge tainast, laske öhk välja, seejärel lõigake see väikesteks tükkideks.
6. Laske väikesel taignakogusel 20 minutit taheneda.

7. Rullige väike taignakogus ja suruge sisse lilla riis.
8. Määrige mõlemaid kuumutusplaate küpsetusõliga.
9. Pange tainas alumisele plaadile.
10. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
11. Serveerige kohe.

● Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT! Elektrilöögi oht! Enne puhastamist: Ühendage toode alati pistikupesast lahti.

⚠ OHT! Põletusoh! Ärge puhastage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

⚠ HOIATUS! Ärge kastke toote elektrilisi komponente vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ TÄHELEPANU! Kahjustuse oht! Ärge kasutage toote puhastamiseks abrasiivseid tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega kõvasid harju.

❗ MÄRKUS! Puhastage toode kohe pärast selle jahtumist. Kui toidujäätid on kuivanud, ei ole neid lihtne eemaldada.

Osa	Puhastusmeetod
Korpus	☐ Pühkige korpus kergelt niiske lapiga. Vajadusel lisage väike kogus pesuvahendit. ☐ Ärge laske veel ega muudel vedelikel sattuda toote sisemusse.
Kuumutusplaadid 6	☐ Pühkige plaate kergelt niiske lapiga ja õrnatoimelise pesuvahendiga.

Osa	Puhastusmeetod
Kuumutusplaatide [6] ümbruse avad	☐ Rasva ja vedelike eemaldamine: kasutage köögipaberit. ☐ Kinnikõrbenud jääkide eemaldamine: kasutage puust spaatlit või väikseid puust vardaid.

- ☐ Pärast puhastamist ja enne toote uuesti kasutamist: Kuivatage kõik osad põhjalikult.

● Hoiustamine

⚠ OHT! Põletusohu! Ärge ladustage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

- ☐ Puhastage toode enne hoiustamist.
- ☐ Kerige toitejuhe [5] ümber toote alumises osas oleva toitejuhtme hoidiku [4].
- ☐ Kui toodet ei kasutata, hoidke seda originaalpakendis.
- ☐ Hoidke toodet jahedas kuivas kohas, niiskuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käidelve see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusastutusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapärastel kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 516434_2510).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsale tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● Teenindus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Drošības norādījumi	Lpp. 95
Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp. 99
Ievads	Lpp. 100
Paredzētā lietošana	Lpp. 100
Komplektācijas saturs	Lpp. 100
Daļu apraksts	Lpp. 100
Tehniskie dati	Lpp. 100
Pirms pirmās lietošanas reizes	Lpp. 100
Lietošana	Lpp. 100
Ieslēgšana/izslēgšana	Lpp. 101
Vafeles	Lpp. 101
Receptes	Lpp. 102
Beļģu vafeles	Lpp. 102
Vafeles ar mellenēm	Lpp. 102
Vafeles ar šķiņķi un sieru	Lpp. 102
Brūnās beļģu vafeles	Lpp. 103
Vafeles ar ķirbju pīrāga garšvielām	Lpp. 103
Vafeles ar zemu lipekļa saturu	Lpp. 104
Mačās vafeles ar zemu lipekļa saturu	Lpp. 104
Vafeles ar solanum tuberosum kartupeļiem	Lpp. 104
Banānu vafeles	Lpp. 105
Violeto rīsu vafeles	Lpp. 105
Tīrīšana un kopšana	Lpp. 105
Uzglabāšana	Lpp. 106
Utilizācija	Lpp. 106
Garantija	Lpp. 106
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp. 107
Serviss	Lpp. 107

- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces lietošanu, un tās izprot ar tās lietošanu saistīto apdraudējumu.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus bez uzraudzības.
- Glabājiet produktu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

BĪSTAMI!

Apdedzināšanās draudi!

Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājumam lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas.

- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakšai un strāvas vadam nav bojājumu. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi

kvalificētai personai to ir jānomaina.

- Izstrādājums nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.
- Norādījumus par izstrādājuma tīrīšanu izlasiet sadaļā “Tīrīšana un kopšana”.



Drošības norādījumi

**PIRMS IZSTRĀDĀJUMA
LIETOŠANAS LŪDZAM
IZLASĪT VISU DROŠĪBAS
INFORMĀCIJU
UN LIETOŠANAS
INSTRUKCIJU! NODODOT
ŠO IZSTRĀDĀJUMU
CITAM LIETOTĀJAM,
LŪDZAM PIEVIENOT ARĪ
VISU IZSTRĀDĀJUMA
DOKUMENTĀCIJU!**

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku! Uzņēmums neuzņemas nekādu atbildību par izrietošiem bojājumiem! Uzņēmums neuzņemas atbildību par materiāliem zaudējumiem vai miesas bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

Bērni un personas ar invaliditāti

⚠ BRĪDINĀJUMS!

BĪSTAMĪBA DZĪVĪBAI VAI NEGADĪJUMA DRAUDI ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM!

Nekad neatstājiyet bērns bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bieži vien bērni nenovērtē briesmas. Nekad neļaujiyet bērniem tuvoties iepakojuma materiāliem.

- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par

drošu ierīces lietošanu, un tās izprot ar tās lietošanu saistīto apdraudējumu.

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus bez uzraudzības.
- Glabājiyet produktu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

Paredzētā lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nepareiza

lietošana var izraisīt traumas. Izmantojiyet šo izstrādājumu tikai saskaņā ar šiem norādījumiem. Izstrādājumu nav atļauts pārveidot nekādā veidā.

Elektrodrošība

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad pašrocīgi neveiciet izstrādājumam remontdarbus. Ja ierīce sabojājas, remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.

BĪSTAMI!

Apdedzināšanās draudi!

Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājumam lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas.

Pieskarieties ieslēgtam var karstam izstrādājumam tikai pie roktura.

Lietošanas laikā ievērojiet piesardzību, jo pie roktura var rasties neliels karstums.

BRĪDINĀJUMS!

Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nemērciet izstrādājumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

BRĪDINĀJUMS!

Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad nelietojiet bojātu izstrādājumu. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota un sazinieties ar mazumtirgotāju, ja tas ir bojāts.

- Ja izstrādājums nokrīt zemē, ir redzamas bojājumu pazīmes, to nedrīkst lietot.
- Izstrādājums vienmēr darbojas, kamēr tas ir pievienots strāvas avotam.

- Pirms izstrādājuma pievienošanas barošanas avotam pārbaudiet, vai spriegums un strāva atbilst informācijai par strāvas padevi, kas norādīta uz izstrādājuma marķējuma.
- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakšai un strāvas vadam nav bojājumu. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.
- Aizsargājiet strāvas vadu pret bojājumiem. Neļaujiet tam nokarāties virs asām malām, nespiediet un nesalieciet to. Nenovietojiet strāvas vadu karstu virsmu vai atklātu liesmu tuvumā.

Lietošana

- Produktu nekad nedrīkst atstāt bez uzraudzības, kamēr tas ir pievienots kontaktligzdai.
- Nepārviļojiet produktu, kamēr tas darbojas.
- Nenovietojiet izstrādājumu uz plīts virsmām (gāzes, elektriskās, ogļu plīts utt.). Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras,

karstumizturīgas un sausas virsmas.

- Neaizklājiēt izstrādājumu lietošanas laikā vai neilgi pēc lietošanas, kamēr tas vēl ir karsts.
- Strāvas vads nedrīkst būt saspiests aiz plāksnēm un pieskarties plāksņu malai.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātājvadu. Ja nepieciešams izmantot pagarinātājvadu, tam jābūt konstruētam tā, lai tas atbilstu vismaz 10 A strāvas plūsmai.
- Novietojiet strāvas vadu tā, lai aiz tā nevarētu paklupt vai citādi radīt bojājumus.
- Izstrādājums nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.

Tīrīšana un uzglabāšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu gūšanas risks! Atvienojiet izstrādājumu no barošanas avota pirms tīrīšanas darbiem, kā arī laikā, kad tas netiek lietots.

- Neuzglabājiēt karstu izstrādājumu skapī vai iepakojumā.
- Nevelciet strāvas kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas, turot aiz strāvas vada.
- Sargājiēt izstrādājumu, tā strāvas vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, piloša ūdens un ūdens šļakatām.
- Uzglabājiēt izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas ir aizsargāta no mitruma, un bērniem nav pieejama.
- Sargājiēt izstrādājumu no karstuma. Nenovietojiet izstrādājumu atklātas liesmas vai siltuma avotu tuvumā, piemēram, krāsns vai apsildes ierīces tuvumā.
- Norādījumus par izstrādājuma tīrīšanu izlasiet sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

Izmantotie brīdinājumi un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā un uz iepakojuma izmantoti šādi brīdinājumi:

	BĪSTAMI! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Bīstami” apzīmē augsta riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnas traumas.		Maiņstrāva/spriegums
		Hz	Hercs (barošanas frekvence)
		W	Vati
	BRĪDINĀJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.		PIEZĪME. Šis simbols kopā ar signālvārdu „Piezīme” sniedz papildu noderīgu informāciju.
			Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.
	UZMANĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Uzmanību” apzīmē zema riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt vieglas vai vidēji smagas pakāpes traumu.		Bīstami – elektriskās strāvas trieciena risks!
			Brīdinājums – karsta virsma!
	Ši ir I aizsardzības klases ierīce, kas jāpievieno aizsargzemei.		Pārtikas produktiem nekaitīgs Šim izstrādājumam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.
CE	CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.		Drošības informācija Lietošanas instrukcija

VAFEĻU PANNA

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrāt kodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 516434_2510.

● Paredzētā lietošana

- Šis izstrādājums ir paredzēts vafeļu pagatavošanai. Neizmantojiet izstrādājumu mērķiem, kam tas nav paredzēts.
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai privātām māsaimniecībām un nav paredzēts komerciāliem mērķiem.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

● Komplektācijas saturs

Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai komplektācija ir pilnīga un vai visas daļas ir labā stāvoklī. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1 Vafeļu panna
- 1 Lietošanas instrukcija

● Daļu apraksts

- 1 Fiksators
- 2 Sarkanā indikatora gaisma (pievienots strāvas padevei)
- 3 Zaļā indikatora gaisma (gatavs)
- 4 Strāvas vada turētājs
- 5 Strāvas vads ar kontaktdakšu
- 6 Sildīšanas plāksnes

● Tehniskie dati

Ieejas spriegums:	220–240 V~, 50 Hz
Enerģijas patēriņš:	750 W
Aizsardzības klase:	I
Sertifikācija	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	—

● Pirms pirmās lietošanas reizes

- ☐ Noņemiet visu iepakojuma materiālu. Pārbaudiet, vai visas daļas ir iekļautas komplektācijā.
- ☐ Ražošanas laikā daļas tiek pārklātas ar aizsargājošu eļļas slāni. Pirms pirmās lietošanas reizes ieslēdziet izstrādājumu bez pārtikas, lai sadegtu iespējamās ražošanas atliekas.
- ☐ Noīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).

● Lietošana

❗ PIEZĪMES!

- ☐ Pirmajās pāris reizēs, kamēr izstrādājums tiek uzkaršēts, var būt jūtama neliela smaka. Nodrošiniet telpā pietiekamu ventilāciju.
- ☐ Izmetiet pirmo vafeļu porciju.

● Ieslēgšana/izslēgšana

- Produkta ieslēgšana: Iespraudiet kontaktdakšu [5] piemērotā sienas kontaktligzdā. Iedegsies sarkanā indikatora gaisma [2].
- Produkta izslēgšana: Atvienojiet strāvas kontaktdakšu [5] no sienas kontaktligzdas. Nodzisis sarkanā indikatora gaisma [2].

Gaismas indikatori	Statuss
Sarkanā un zaļā indikatora gaisma izslēgta	Izstrādājums izslēgts
Sarkanā indikatora gaisma ieslēgta un zaļā indikatora gaisma izslēgta	Notiek produkta uzsildīšana
Deg sarkanā un zaļā indikatora gaisma	Sasniegta optimālā temperatūra

- ❗ PIEZĪME.** Ieslēgta izstrādājuma laikā ik pa brīdim iedegas un izslēdzas zaļā indikatora gaisma [3]. Tas norāda, ka notiek produkta uzsildīšana līdz gatavošanas temperatūrai.

● Vafeles

❗ PIEZĪMES!

- Ieeļļojiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
 - Uzsildīšanas laikā turiet produktu bloķētā stāvoklī.
 - Neielejiet produktā par daudz ūdens.
1. Uzkarsējiet, līdz iedegas zaļā indikatora gaisma [3].
 2. Pavelciet fiksatoru [1]. Atveriet izstrādājumu.
 3. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6]. Receptu paraugi ir atrodami nākamajā nodaļā.
 4. Aizveriet produktu. Aizveriet fiksatoru [1]. Pēc tam sāksies vafeļu gatavošana.
 5. Kad gatavošana ir galā: Atvienojiet strāvas kontaktdakšu [5] no sienas kontaktligzdas.

Gatavošanas tabula – Vafeļu pannā

	Porcijas	Gatavošanas laiks
Beļģu vafeles	2	Apmēram 20 min.
Vafeles ar mellenēm	2	Apmēram 20 min.
Vafeles ar šķiņķi un sieru	2	Apmēram 20 min.
Brūnās beļģu vafeles	2	Apmēram 15 min.
Vafeles ar ķirbju pīrāga garšvielām	2	Apmēram 15 min.
Vafeles ar zemu līpekļa saturu	2	Apmēram 30 min.
Mačās vafeles ar zemu līpekļa saturu	2	Apmēram 30 min.
Vafeles ar solanum tuberosum kartupeļiem	2	Apmēram 60 min.
Banānu vafeles	2	Apmēram 20 min.
Violeto rīsu vafeles	4	Apmēram 120 min.

● Receptes

● Beļģu vafeles

5	olas
250 g	sviesta
200 g	cukura
400 ml	piena
500 g	universālo miltu
5 g	vaniļas cukura
5 g	cepmā pulvera

Pagatavošana:

1. Uzkarstē ierīci.
2. Vidēji lielā bļodā sajauc olas, vaniļas cukuru, cukuru un sviestu.
3. Bļodā pievieno cepamo pulveri, apmēram pusi miltu un pusi piena un samaisa.
4. Pievieno pārējos miltus un pienu, pēc tam samaisa, līdz mikla kļūst krēmīga.
5. Ieeļļojiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
6. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6].
7. Aizver ierīci un cep vafeles 8 minūtes.
8. Pasniedz uzreiz.

● Vafeles ar mellenēm

100 ml	augu eļļas
250 ml	piena
2	olas
100 g	cukura
280 g	universālo miltu
8 g	cepmā pulvera
80 g	melleņu (svaigas vai saldētas)

Pagatavošana:

1. Uzkarstē ierīci.
2. Lielā bļodā saputo eļļu, pienu, olas un cukuru.
3. Pievieno miltus, cepamo pulveri un visu kārtīgi samaisa.
4. Ieliek mellenes.

5. Ieeļļojiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
6. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6].
7. Aizver ierīci un gatavo vafeles apmēram 10 minūtes, līdz tās kļūst zeltaini brūnas.
8. Pasniedz uzreiz.

● Vafeles ar šķiņķi un sieru

570 g	saldēto brūno kartupeļu
225 g	melnā meža šķiņķa (sagrieztā kubiņos)
200 g	Čedaras siera (sarīvēta)
3	olas (sakultas)
2 daiviņas	ķiploka (sasmalcināta)
2 ēd.k.	svaigas pētersīļu lapas (sasmalcinātas)
1 ēd.k.	kaltēta timiāna
1 ēd.k.	kūpinātas paprikas pulvera
—	sāls
—	Melnie pipari (svaigi malti)

Pagatavošana:

1. Atkausē brūnos kartupeļus.
2. Uzkarstē ierīci.
3. Lielā bļodā sajauc brūnos kartupeļus, šķiņķi, sieru, olas, ķiplokus, pētersīļus, timiānu un paprikas pulveri. Pārkausa ar sāli un melnajiem pipariem.
4. Ieeļļojiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
5. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6].
6. Aizver ierīci un gatavo vafeles apmēram 7 minūtes, līdz tās kļūst zeltaini brūnas un kraukšķīgas.
7. Pasniedz uzreiz.

● Brūnās beļģu vafeles

180 g	universālo miltu
65 g	nesaldināta kakao pulvera
20 g	granulēta cukura
1 ēd.k.	ceпамā pulvera
1 ēd.k.	jūras sāls
10 ēd. k.	nesālīta sviesta (kausēta)
2	olas
2 ēd.k.	vaniļas ekstrakta
60 ml	ūdens
120 g	mazo šokolādes skaidiņu
Pēc izvēles	Pūdercukurs, vaniļas saldējums, šokolādes mērce

Pagatavošana:

1. Uzkarsē ierīci.
2. Lielā bļodā sajauc miltus, kakao pulveri, cukuru, cepamo pulveri un sāli.
3. Izkausē sviestu un noliek malā, lai nedaudz atdziest.
4. Mazā bļodiņā sakul olas, pievieno vaniļas ekstraktu un ūdeni.
5. Sajauc olu maisījumu ar sauso maisījumu.
6. Pievieno izkausēto sviestu un visu samaisa.
7. Iemaisa šokolādes skaidiņas.
8. Ielīdījiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
9. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6].
10. Aizver ierīci un gatavo vafeles apmēram 3 minūtes.
11. Atver izstrādājumu, lai pārbaudītu vafeļu gatavības stāvokli. Vafelēm jābūt pilnībā izveidotai formai, bet mīkstām.
12. Pēc izvēles: Vafeles pasniedz ar pūdercukuru, vaniļas saldējumu vai šokolādes mērci.

● Vafeles ar ķirbju pīrāga garšvielām

250 g	universālo miltu
2 ēd.k.	ceпамā pulvera
1 ēd.k.	ceпамās sodas
2 ēd.k.	kanēļa (malta)
1,5 ēd.k.	ķirbju pīrāga garšvielu
¼ ēd. k.	ingvera (malts)
¼ ēd. k.	sāls
3	olas (istabas temperatūrā)
225 g	ķirbju biezeņa
4 ēd.k.	nesālīta sviesta (kausēta)
50 g	cukura (balta vai brūna)
60 ml	kļavu sīrupa
1 ēd.k.	vaniļas ekstrakta
360 ml	pilnpiena (istabas temperatūrā)
Pēc izvēles	
90 g	pekanriekstu (sagrieztu uz pusēm)
360 ml	kļavu sīrupa

Pagatavošana:

1. Uzkarsē ierīci.
2. Lielā bļodā sajauc miltus, cukuru, cepamo pulveri, cepamo sodu, kanēli, ķirbju pīrāga garšvielu, ingveru un sāli.
3. Izkausē sviestu un noliek malā, lai nedaudz atdziest.
4. Mazā bļodiņā sakul olas, ķirbju biezeni, vaniļas ekstraktu, kļavu sīrupu un pienu.
5. Sajauc olu maisījumu ar sauso maisījumu.
6. Pievieno izkausēto sviestu un visu samaisa.
7. Ielīdījiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
8. Vienmērīgi ielejiet ar karoti miklu apakšējā sildīšanas plāksnē [6].
9. Aizver ierīci un gatavo vafeles apmēram 3 minūtes.

10. Atver izstrādājumu, lai pārbaudītu vafeļu gatavības stāvokli. Vafelēm jābūt pilnībā izveidotai formai, bet mikstām.
11. Pēc izvēles: Vafeles pasniedz ar pekanriekstiem un ķļavu sīrupu.

● Vafeles ar zemu lipekļa saturu

2	olas
80 g	Milti ar zemu lipekļa saturu
30 g	sviesta
30 g	cukura
50 ml	piena
20 g	kukurūzas cietes
4 g	cepmā pulvera

Pagatavošana:

1. Uzksē ierīci.
2. Vidēja izmēra bļodā sajauc olu, miltus ar zemu lipekļa saturu, sviestu, cukuru, pienu, kukurūzas cieti, cepamo pulveri.
3. Ļauj maisījumam ievilkties 10 minūtes
4. Ieeļļo abas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
5. Vienmērīgi ielej ar karoti mīklu apakšējā plāksnē.
6. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
7. Pasniedz uzreiz.

● Mačās vafeles ar zemu lipekļa saturu

150 g	Milti ar zemu lipekļa saturu
55 ml	piena
3 g	mačās pulvera
15 g	cukura
1	Ola
15 g	sviesta
2 g	cepmā pulvera

Pagatavošana:

1. Uzksē ierīci.
2. Vidēja izmēra bļodā sajauc olu, miltus ar zemu lipekļa saturu, sviestu, cukuru, pienu, mačās pulveri, cepamo pulveri.
3. Ļauj maisījumam ievilkties 10 minūtes
4. Ieeļļo abas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
5. Vienmērīgi ielej ar karoti mīklu apakšējā plāksnē.
6. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
7. Pasniedz uzreiz.

● Vafeles ar solanum tuberosum kartupeļiem

100 g	prosas miltu
130 ml	piena
5 ml	olīveļļas
10 g	cukura
2 g	cepmā pulvera
100 g	Solanum tuberosum kartupeļi (pagatavoti)

Pagatavošana:

1. Uzksē ierīci.
2. Vidēja izmēra bļodā sajauc pienu un solanum tuberosum kartupeļus ar blenderi.
3. Sajauc olīveļļu, cukuru, cepamo pulveri, prosas miltus ar violeto kartupeļu biezeni.
4. Ļauj maisījumam ievilkties 40 minūtes
5. Ieeļļo abas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
6. Vienmērīgi ielej ar karoti mīklu apakšējā plāksnē.
7. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
8. Pasniedz uzreiz.

● Banānu vafeles

1	banāns (apmēram 140 g)
1	Ola
50 ml	piena
60 g	kviešu miltu
3 g	cepamā pulvera

Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.
2. Vidēja izmēra blodā ar blenderi sajauc pienu, olas, banānu.
3. Iemaisa cepamo pulveri ar miltiem un maisījumu.
4. Ieeļļo abas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
5. Vienmērīgi ielej ar karoti miklu apakšējā plāksnē.
6. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
7. Pasniedz uzreiz.

● Violeto rīsu vafeles

1	Ola
20 g	cukura
200 g	Milti
30 g	sviesta
60 ml	piena
28 ml	kukurūzas eļļas
3 g	cepamā pulvera
—	violetie rīsi (izvāriti)

Pagatavošana

1. Uzkaršē ierīci.
2. Vidēja izmēra blodā sajauc pienu, olu, cukuru, miltus, kausējamo sviestu un cepamo pulveri.
3. Pievieno maisījumam kukurūzas eļļu, lai izveidotu miklu.
4. Liek miklu siltā vietā uz 1 stundu, miklas apjoms būs dubultā.
5. Mīca miklu, kamēr no tās iziet gaiss, tad sagriež miklu mazos gabaliņos.
6. Ļauj mazajai miklai uzbriest 20 minūtes.

7. Izrullē mazo miklu un ierullē purpursarkanos rīsus.
8. Ieeļļo abas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
9. Liek miklu uz apakšējās plāksnes.
10. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
11. Pasniedz uzreiz.

● Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīrīšanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no sienas kontaktligzdas.

⚠ BĪSTAMI! Apdedzināšanās draudi! Neīrīet izstrādājumu uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠ PAZIŅOJUMS! Bojājumu risks! Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai cietas birstes.

i PIEZĪME: Izīrīet produktu uzreiz pēc tam, kad tas ir atdzisis. Ja pārtikas atliekas piekalst, tās nav viegli notīrīt.

Daļa	Tīrīšanas metode
Korpuss	☐ Noslaukiet korpusu ar nedaudz samitrinātu lupatiņu. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz mazgāšanas līdzekļa. ☐ Neļaujiet ūdenim vai citiem šķidrumiem iekļūt izstrādājuma iekšpusē.
Sildīšanas plāksnes 	☐ Noslaukiet plāksnes ar saudzīgā mazgāšanas līdzekli viegli samitrinātu lupatiņu.

Daļa	Tīrīšanas metode
Atveres ap sildīšanas plāksnēm 6	☐ Tauku un šķidrumu notīrīšana: Izmantojiet virtuves papīra dvieli. ☐ Pielīpušo sadegušo atlikumu notīrīšana: Izmantojiet koka lāpstiņu vai mazus koka iesmus.

- ☐ Pēc tīrīšanas un pirms ierīces atkārtotas lietošanas: Rūpīgi nosusiniet visas daļas.

● Uzglabāšana

BĪSTAMI! Apmēģināšanās draudi!

Nenovietojiet izstrādājumu uzglabāšanā uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

- ☐ Produkts pirms uzglabāšanas ir jānotīra.
- ☐ Aptiniet strāvas vadu **5** ap strāvas vada turētāju **4** izstrādājuma apakšā.
- ☐ Uzglabājiet izstrādājumu oriģinālajā iepakojumā, kad to neizmantojat.
- ☐ Uzglabājiet izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas ir aizsargāta no mitruma, un bērniem nav pieejama.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Informāciju par noliecotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir noliecots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgas tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiēt kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 516434_2510).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● Serviss



Serviss Latvijā

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 109
Einleitung	Seite 110
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 110
Lieferumfang	Seite 110
Teilebeschreibung	Seite 110
Technische Daten	Seite 110
Sicherheitshinweise	Seite 110
Vor der ersten Verwendung	Seite 114
Bedienung	Seite 114
Ein-/Ausschalten	Seite 114
Waffeln	Seite 115
Rezepte	Seite 115
Belgische Waffeln	Seite 115
Blaubeerwaffeln	Seite 115
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 116
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 116
Kürbisgewürzwaffeln	Seite 117
Glutenarme Waffeln	Seite 117
Glutenarme Matcha-Waffeln	Seite 117
Kartoffel-Waffeln	Seite 118
Bananen-Waffeln	Seite 118
Lila Reiswaffeln	Seite 118
Reinigung und Pflege	Seite 119
Lagerung	Seite 119
Entsorgung	Seite 119
Garantie	Seite 120
Abwicklung im Garantiefall	Seite 121
Service	Seite 121

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

WAFFELEISEN

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516434_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	–



Sicherheitshinweise

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

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

der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

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

- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● **Bedienung**

❗ **HINWEIS:**

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

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

- ❗ **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

❗ HINWEISE:

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

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

	Portion	Zubereitungszeit
Belgische Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Pumpkin-Spice-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Glutenarme Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Glutenarme Matcha-Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Kartoffel-Waffeln	2	Ca. 60 Min.
Bananen-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Lila Reiswaffeln	4	Ca. 120 Min.

● Rezepte

● Belgische Waffeln

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

Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

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

Zubereitung:

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

● Schinken-Käse-Waffeln

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

Zubereitung:

1. Hash-Brown-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. In einer großen Schüssel Hash-Brown-Kartoffeln, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.

6. Produkt schließen und Waffeln ca. 7 Minuten lang backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verquirlen.
5. Eiermischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Schokoladen-Chips unterheben.
8. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
9. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
10. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
11. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.

12. Optional: Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Kürbisgewürzwaffeln

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Kürbiskuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Ahornsirup und Milch verquirlen.
5. Eiermischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.

8. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
9. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
10. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
11. Optional: Waffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup servieren.

● Glutenarme Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Glutenarme Matcha-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Kartoffel-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Bananen-Waffeln

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

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei und Banane mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Backpulver und Mehl mit der Mischung vermengen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Lila Reiswaffeln

1	Ei
20 g	Zucker
200 g	Mehl
30 g	Butter
60 ml	Milch
28 ml	Maiskeimöl
3 g	Backpulver
-	Lila Reis (gekocht)

Vorgehensweise

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

10. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.

11. Sofort servieren.

● **Reinigung und Pflege**

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

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!

Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 6	☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Heizplatten 6	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

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

● **Lagerung**

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

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

● **Entsorgung**

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



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



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



Gerät entsorgen

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516434_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

