



**BUBBLE-WAFFELEISEN / DONUT-MAKER / OMELETTE-MAKER /
BUBBLE WAFFLE MAKER / DOUGHNUT MAKER / OMELETTE
MAKER / GAUFRIER BUBBLE / APPAREIL A DONUTS /
APPAREIL A OMELETTE SBDOM 1000 B1**

DE AT CH

**BUBBLE-WAFFELEISEN / DONUT-
MAKER / OMELETTE-MAKER**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

**BUBBLE WAFFLE MAKER / DOUGHNUT
MAKER / OMELETTE MAKER**

Operation and safety notes

FR BE

**GAUFRIER BUBBLE / APPAREIL À
DONUTS / APPAREIL À OMELETTE**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

**BUBBLE-WAFELIJZER / DONUT MAKER /
OMELETMAKER**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

**GOFROWNICA DO BABECZEK /
URZĄDZENIE DO WYPIEKU DONUTÓW /
URZĄDZENIE DO ROBIENIA OMLETÓW**

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

**BUBLINOVÝ VAFLOVAČ / VÝROBNÍK
DONUTŮ / VÝROBNÍK OMELET**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

**BUBLINKOVÝ VAFLOVAČ / PRÍSTROJ
NA DONUTY / PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU
OMELETY**

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

**GOFRERA DE «BUBBLE WAFFLES» /
MÁQUINA PARA DONUTS / MÁQUINA
PARA TORTILLAS**

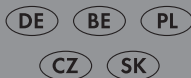
Instrucciones de utilización y de seguridad

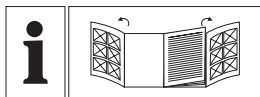
DK

**BOBLE-VAFFELJERN / DONUT-MAKER /
OMELET-MAKER**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

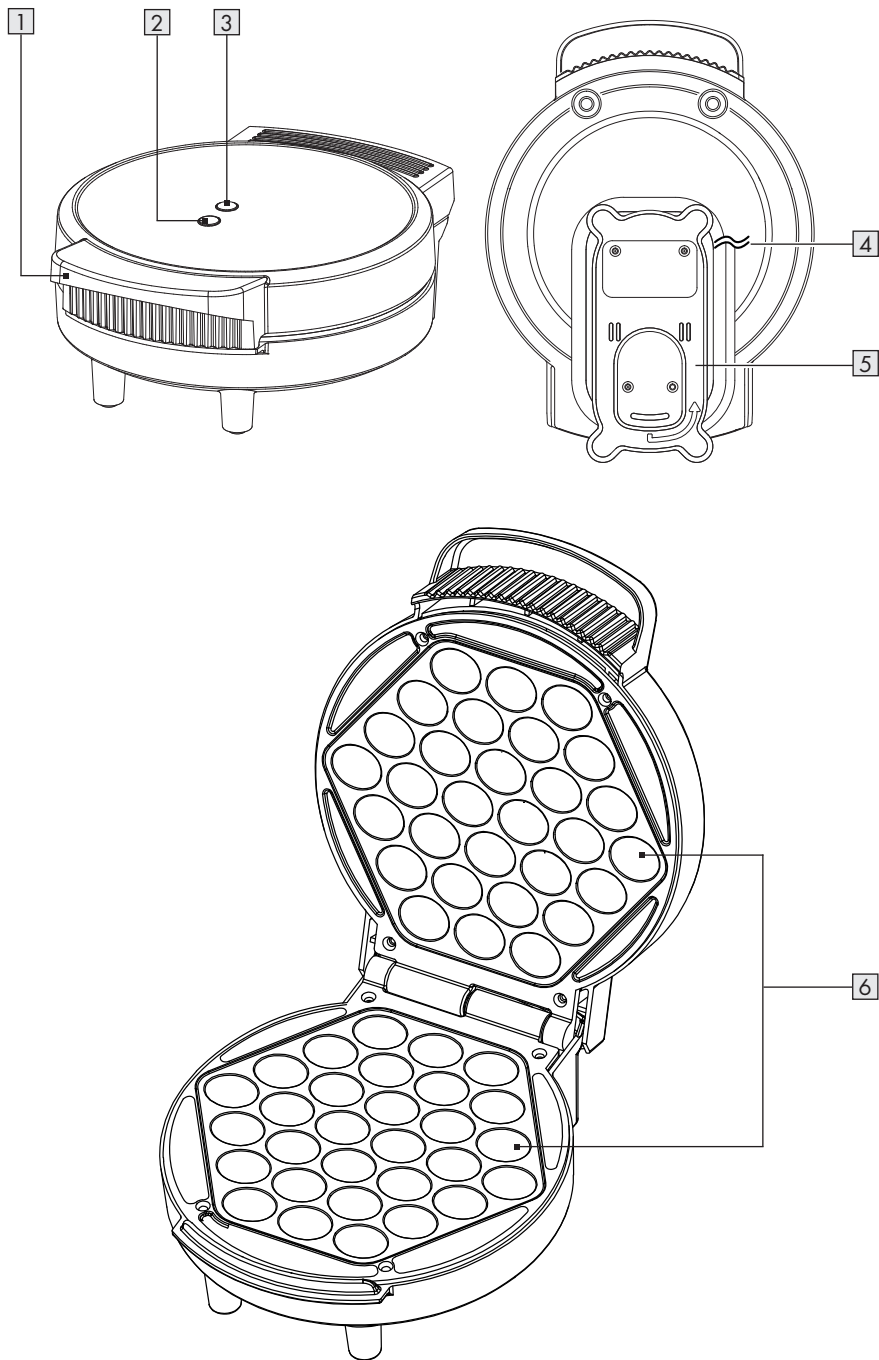
IAN 375584_2104



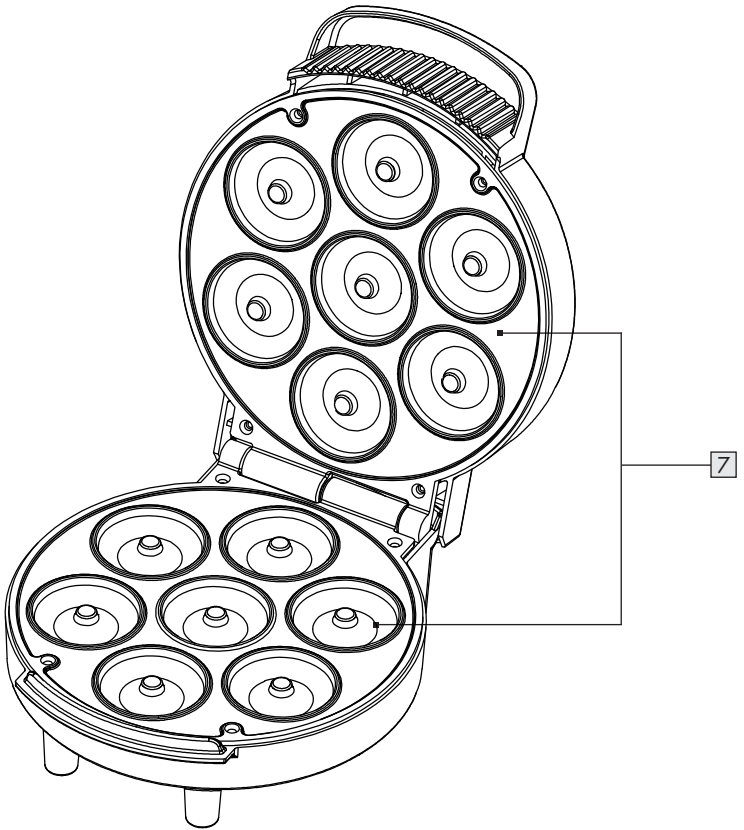
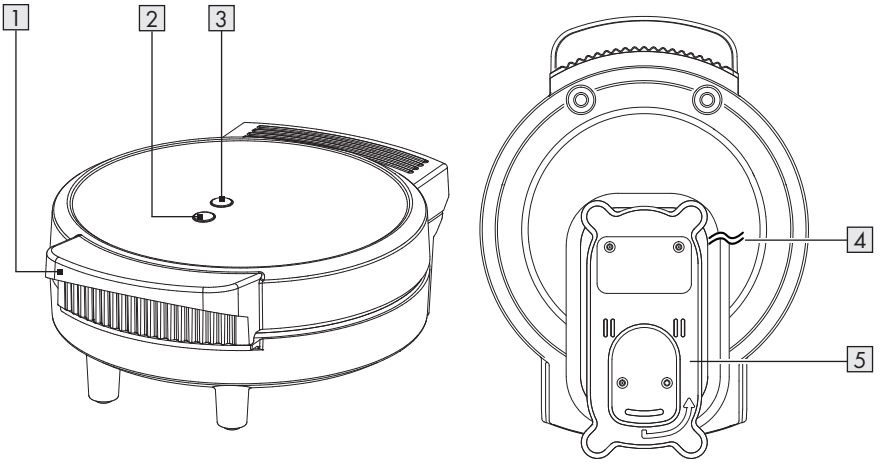


DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	17
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	42
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	54
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	67
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	79
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	91
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	103

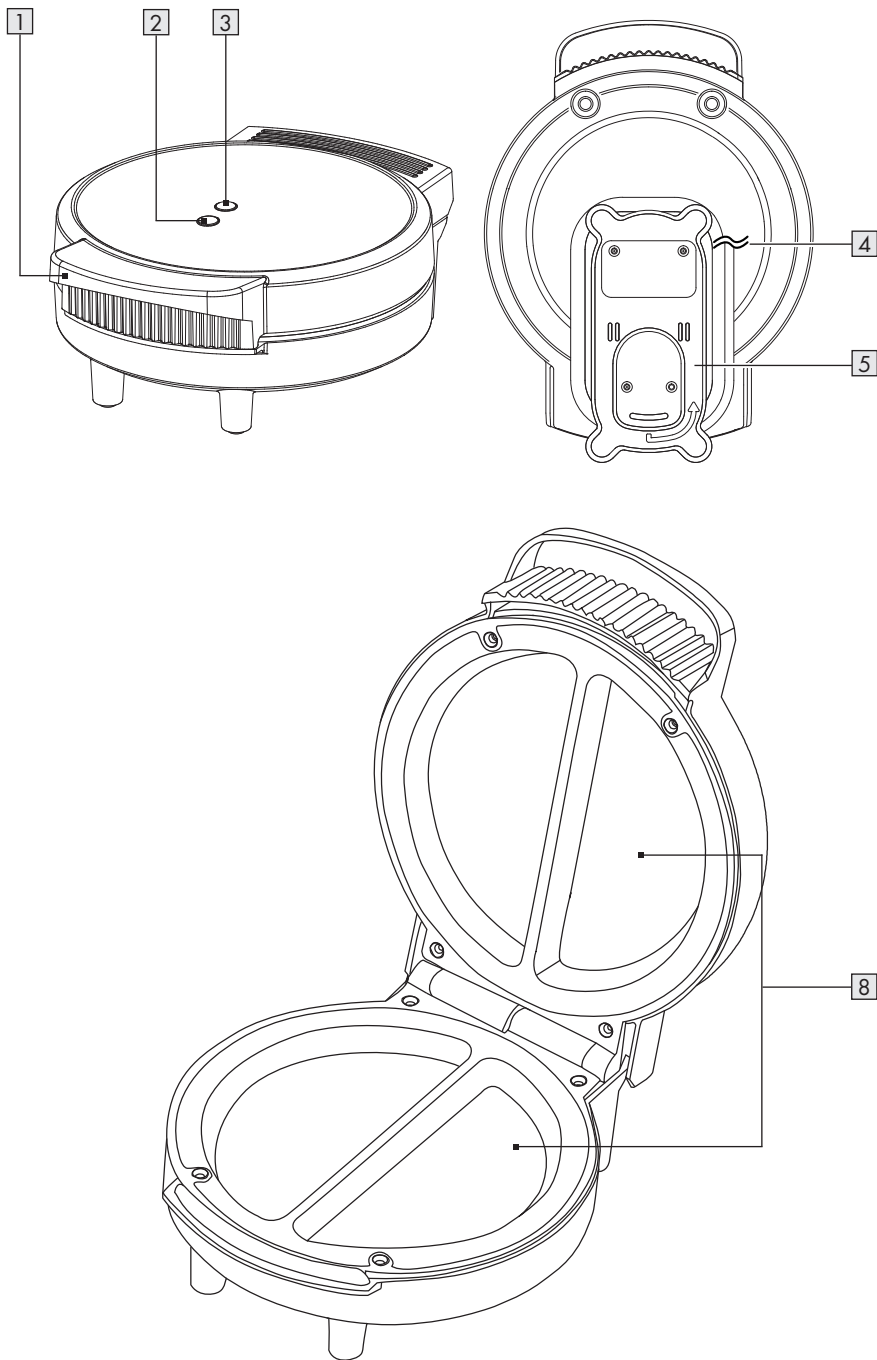
HG06272A



HG06272B






HG06272C



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	6
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Ein-/Ausschalten	Seite	11
Bubble-Waffeln / Donuts / Omelettes backen	Seite	11
Rezepte	Seite	12
Einfache Bubble-Waffeln	Seite	12
Einfache Donuts (optionale Garnierung: Puderzucker, Schokoladenglasur)	Seite	13
Omelette	Seite	14
Reinigung und Pflege	Seite	14
Lagerung	Seite	15
Entsorgung	Seite	15
Garantie	Seite	16

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>		<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>
			<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
			<p>Gefahr – Risiko eines Stromschlags!</p>
	<p>Symbol für Schutzerde</p>		<p>Achtung, heiße Oberfläche!</p>
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>

BUBBLE-WAFFELEISEN / DONUT-MAKER / OMELETTE-MAKER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zur Herstellung der folgenden Speisen vorgesehen:

- Bubble-Waffeln (HG06272A)
- Donuts (HG06272B)
- Omelettes (HG06272C)

Verwenden Sie das Produkt 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 ob alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1x Bubble-Waffeleisen / Donut-Maker / Omelette-Maker
- 1x Bedienungsanleitung

● **Teilebeschreibung**

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

- 1 Handgriff
- 2 Grüne Kontrollleuchte (bereit)
- 3 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Bubble-Waffelplatten
- 7 Donutplatten
- 8 Omeletteplatten

● **Technische Daten**

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	800–1000 W
Schutzklasse:	I
Modellnummer:	
HG06272A:	Bubble-Waffeleisen
HG06272B:	Donut-Maker
HG06272C:	Omelette-Maker



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ⚠ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Omelette-Maker (HG06272C): Garen Sie kein Fleisch direkt auf den Platten.

Elektrische Sicherheit

- ⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallengelassen 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 Produkts 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 Fernwirksystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● **Vor der ersten Verwendung**

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

① **HINWEISE:**

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

● **Bedienung**

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **3** leuchtet.

- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **3** erlischt.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 3 ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte 3 aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte 2 aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut
Grüne Kontrollleuchte 2 ein	Backtemperatur wurde erreicht

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **2** von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufgeheizt wird.

● **Bubble-Waffeln / Donuts / Omelettes backen**

① **HINWEISE:**

- Fetten Sie beide Bubble-Waffelplatten **6**, Donutplatten **7** oder Omeletteplatten **8** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Öffnen Sie das Produkt am Handgriff **1**.
- Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um...
 - den Teig auf die untere Bubble-Waffelplatte **6**/untere Donutplatte **7** oder
 - die Eiermischung auf die untere Omeletteplatte **8** zu gießen.

Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Bubble-Waffel-, Donut- oder Omeletteplatten beschädigen könnte. Überfüllen Sie die untere Bubble-Waffelplatte [6], die untere Donutplatte [7] oder die untere Omeletteplatte [8] nicht mit der Teig- oder Eiernischung.

- Schließen Sie das Produkt. Der Teig (oder die Eiernischung) wird nun gebacken.

Empfohlene Backzeiten

Bubble-Waffeln	3 Minuten
Donuts	3 bis 5 Minuten
Omelettes	3 bis 4 Minuten

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

- Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden.
- Bubble-Waffeln/Donuts/Omelette entnehmen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes Küchenutensil), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

● Rezepte

● Einfache Bubble-Waffeln

Bubble-Waffeleisen (HG06272A):

Zutaten:

170 g	Mehl
10 g	Puddingpulver
3 TL	Backpulver
2	Eier
130 g	Zucker
110 ml	Wasser
35 ml	Ungesüßte Dosenmilch
15 ml	Pflanzenöl
¼ TL	Vanilleextrakt

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben. Beiseite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eier und Zucker zu einer lockeren, hellgelben Mischung verquirlen. Wasser und ungesüßte Dosenmilch hinzufügen.
- Eiernischung über die trockenen Zutaten gießen. Langsam schlagen, bis alle Zutaten gut vermengt sind und der Teig glatt ist.
- Pflanzenöl und Vanilleextrakt unterheben.
- Bubble-Waffelplatten [6] mit Backspray (auf Butterbasis) besprühen.
- Teig gleichmäßig auf die untere Bubble-Waffelplatte [6] gießen. Vor jedem Backvorgang: Teig gut verrühren.
- 3 Minuten lang backen (oder bis die Bubble-Waffeln goldbraun sind und sich weich anfühlen). Bubble-Waffeln entnehmen und auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen.

● Einfache Donuts (optionale Garnierung: Puderzucker, Schokoladenglasur)

Donut-Maker (HG06272B):

Zutaten:

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

Einfache Puderzucker-Garnierung (optional):

30 g	Puderzucker
------	-------------

Schokoladenglasur-Garnierung (optional):



80 g	Schokolade mit 50 % Kakaoanteil (grob gehackt)
35 g	Kakaobutter

Regenbogen-Streusel (oder Streusel nach Wahl)

Mini-Marshmallows (oder Streusel nach Wahl)

Zubereitung (Donut-Grundrezept):

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel die Eier, den Vanillezucker und den Zucker zu einer lockeren, hellgelben Mischung verquirlen.
- Das Pflanzenöl und die Milch zur Eiermischung geben. Langsam schlagen, bis die Mischung glatt ist.
- Mehl und Backpulver in die Mischung sieben. Langsam schlagen und vermengen, bis die Mischung glatt ist.

- Donutplatten  mit Backspray (auf Butterbasis) besprühen.
- Teig mit einem Löffel gleichmäßig auf der unteren Donutplatte  verteilen. 3 bis 5 Minuten lang backen, bis die Donuts goldbraun sind und sich weich anfühlen.
- Donuts entnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Zubereitung (einfache Puderzucker-Garnierung):

- Puderzucker auf die Donuts sieben.

Zubereitung (Schokoladenglasur-Garnierung):

- Gehackte Schokolade und Kakaobutter in eine hitzebeständige Schüssel (Edelstahl oder gehärtetes Glas) geben.
- Etwa 3 cm Wasser in einer Kasserolle zum Sieden bringen.
- Schüssel über das siedende Wasser stellen.
- Wenn die Mischung geschmolzen ist, die Schüssel vom Herd nehmen. Verrühren und gut durchmischen.
- Schokoladenglasur etwas abkühlen lassen.
- Eine Seite des Donuts in die Schokoladenglasur tauchen. Die glasierte Seite sofort nach oben drehen. Donut einige Minuten lang auf einem Teller trocknen lassen.
- **Optional:** Regenbogen-Streusel oder Mini-Marshmallows darüberstreuen, bevor die Schokoladenglasur auf den Donuts getrocknet ist.

● Omelette

Omelette-Maker (HG06272C):

Zutaten:

1	Große Eier
20 ml	Wasser oder Milch
1 Prise	Pfeffer (optional)
1 Scheibe (ca. 20 g)	Kochschinken (gehälftet)
20 g	Cheddar-Käse

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Eier, Milch / Wasser und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.
- Kochschinken und geriebenen Cheddar-Käse unterheben.
- Omeletteplatte [8] mit Backspray besprühen.
- Die Eirmischung mit einem Löffel gleichmäßig auf der unteren Omeletteplatte [8] verteilen. Ca. 3 Minuten lang backen, bis sich das Omelette weich anfühlt.

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Teil

- Gehäuse

Reinigungsmethode

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

Hinweis: Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen, um eventuelle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

- Bubble-Waffelplatten [6], Donutplatten [7], Omeletteplatte [8]

- Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Spülmittel ab. Wischen Sie dann mit klarem Wasser über die Platten.

- Zwischenräume an den Bubble-Waffelplatten [6], Donutplatten [7], Omeletteplatten [8]

- Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
- Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

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

● Lagerung

GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

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

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN 375584_2104) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153











E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page 18
Introduction	Page 18
Intended use	Page 18
Scope of delivery	Page 19
Description of parts	Page 19
Technical data	Page 19
Safety instructions	Page 19
Before first use	Page 23
Operation	Page 23
Turning on/off	Page 23
Making bubble waffles / doughnuts / omelettes	Page 23
Recipes	Page 24
Basic bubble waffles	Page 24
Basic doughnuts (optional topping: icing sugar, glazed chocolate)	Page 25
Omelette	Page 26
Cleaning and care	Page 26
Storage	Page 27
Disposal	Page 27
Warranty	Page 28

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)
	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.	W Watts
		 NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.
	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.	 Use the product in dry indoor spaces only.
		 Danger – risk of electric shock!
	Symbol for protective earth	 Warning – hot surface!
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.

BUBBLE WAFFLE MAKER / DOUGHNUT MAKER / OMELETTE MAKER

● **Introduction**

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

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● **Intended use**

This product is designed for preparing the following dishes:

- Bubble waffles (HG06272A)
- Doughnuts (HG06272B)
- Omelettes (HG06272C)

Do not use the product 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.

1x Bubble waffle maker / Doughnut maker / Omelette maker

1x Instructions for use

● Description of parts

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

- 1 Handle
- 2 Green indicator (ready)
- 3 Red indicator (power)
- 4 Power cord with power plug
- 5 Power cord retainer
- 6 Bubble waffle plates
- 7 Doughnut plates
- 8 Omelette plates

● Technical data

Input voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz

Power consumption: 800-1000 W

Protection class: I

Model number:

HG06272A: Bubble waffle maker

HG06272B: Doughnut maker

HG06272C: Omelette maker



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

Children frequently underestimate the dangers.

Always keep children away from the packaging material.

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

Intended use

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

- Omelette maker (HG06272C): Do not directly cook meat on the plates.

Electrical safety

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

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

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

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.

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

- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Cleaning and storage

- ⚠ **WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.
- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

● **Before first use**

- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- During production, parts are covered with a protective oil film. Preheat the product before baking, so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

ⓘ **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 bubble waffles / doughnuts / omelettes.

● **Operation**

● **Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the power plug **4** to a suitable socket-outlet. The red indicator **3** lights up.

- Turning the product off: Disconnect the power plug **4** from the socket-outlet. The red power indicator **3** goes off.

Light indicator	Status
Red indicator 3 on	Product on
Red indicator 3 off	Product off
Green indicator 2 off	Product is preheating/reheating
Green indicator 2 on	The baking temperature has been reached

- ⓘ **NOTE:** During operation, the green indicator **2** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

● **Making bubble waffles / doughnuts / omelettes**

ⓘ **NOTES:**

- Grease both bubble waffle plates **6**, doughnut plates **7** or omelette plates **8** with a suitable cooking oil.
- Keep the product locked while preheating.
- Preheat until the green indicator **2** lights up.
- Use the handle **1** to open the product.
- Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour...
 - batter onto the lower bubble waffle plate **6**/lower doughnut plate **7** or
 - egg mixture on the lower omelette plate **8**.

Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the bubble waffle plates, doughnut plates or omelette plates.

Do not overfill the lower bubble waffle plate [6], lower doughnut plate [7] or the lower omelette plate [8] with batter and egg mixture respectively.

- Close the product. The batter (or the egg mixture) is being baked now.

Suggested baking times

Bubble waffles	3 minutes
Doughnuts	3 to 5 minutes
Omelettes	3 to 4 minutes

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

- Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result.
- Removing bubble waffles/doughnuts/omelette: Use a plastic/wooden spatula (or another suitable kitchen utensil) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- When baking is complete: Disconnect the power plug [4] from the socket-outlet.

● Recipes

● Basic bubble waffles

Bubble waffle maker (HG06272A):

Ingredients:

170 g	Flour
10 g	Custard flour
3 tsp	Baking powder
2	Eggs
130 g	Sugar
110 ml	Water
35 ml	Evaporated milk
15 ml	Vegetable oil
¾ tsp	Vanilla extract

Preparation:

- Preheat the product.
- Sift all dry ingredients in a bowl. Set aside.
- In another bowl, beat the eggs and the sugar into a fluffy light yellow mixture. Add water and evaporated milk.
- Pour the egg mixture into the dry ingredients mixture. Beat in slow speed until well mixed and smooth.
- Fold in vegetable oil and vanilla extract.
- Spray the bubble waffle plates [6] with cooking butter spray.
- Evenly pour the batter on the lower bubble waffle plate [6]. Each time before baking: Stir and mix the batter well.
- Bake for 3 minutes (or until bubble waffles are golden brown and soft to touch). Remove the bubble waffles. Leave to cool on a cooling rack.

● Basic doughnuts (optional topping: icing sugar, glazed chocolate)

Doughnut maker (HG06272B):

Ingredients:

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

Simple icing sugar topping (optional):

30 g	Icing sugar
------	-------------

Glazed chocolate topping (optional):



80 g	50 % chocolate (rough chopped)
35 g	Cocoa butter

Rainbow sprinkles (or your choice of sprinkles)

Mini marshmallows (or your choice of sprinkles)

Preparation (basic doughnuts):

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the eggs, vanilla sugar and the sugar into a fluffy light yellow mixture.
- Add vegetable oil and milk to the mixture. Beat in low speed until smooth.
- Sift the flour and baking powder to the mixture. Beat and mix in low speed until smooth.

- Spray the doughnut plates  with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower doughnut plate . Bake for 3 to 5 minutes or until doughnuts are golden brown and soft to touch.
- Remove the doughnuts. Leave to cool on a plate.

Preparation (simple icing sugar topping):

- Sift the icing sugar on the doughnuts.

Preparation (chocolate glaze topping):

- Place the chopped chocolate and the cocoa butter in a heatproof bowl (stainless steel or tempered glass).
- Bring about 3 cm of water to a simmer in a saucepan.
- Place the bowl over the simmering water.
- When the mixture has melted, remove the bowl from the heat. Stir and mix well.
- Let the chocolate glaze cool a little.
- Dip one side of the doughnut into the chocolate glaze. Immediately turn up the glazed side. Place the doughnut onto a plate for a few minutes to dry.
- **Optional:** Add rainbow sprinkles or mini marshmallows on top before the chocolate glaze has dried on the doughnuts.

● Omelette

Omelette maker (HG06272C):

Ingredients:

1	Large eggs
20 ml	Water or milk
1 dash	Pepper (optional)
1 slice (approx. 20 g)	Cooking ham (half cut)
20 g	Cheddar cheese


Preparation:


- Preheat the product.
- Whisk eggs, milk / water and pepper in a bowl until blended.
- Fold in cooking ham and shredded cheddar cheese.
- Spray the omelette plates [8] with cooking spray.
- Evenly spoon the egg mixture onto the lower omelette plate [8]. Bake for approx. 3 minutes until soft to touch.


● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.

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

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

 **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	<ul style="list-style-type: none">■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth.■ Do not let any water or other liquids enter the product interior. Note: If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
■ Bubble waffle plates [6], doughnut plates [7], omelette plates [8]	■ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild washing-up liquid. Then, wipe the plates with clear water.
■ Orifices around the bubble waffle plates [6], doughnut plates [7], omelette plates [8]	<ul style="list-style-type: none">■ 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:	Let all parts dry completely.

● **Storage**

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

- Clean the product before storage.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 375584_2104) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk












IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 30
Introduction	Page 30
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 30
Contenu de l'emballage	Page 31
Description des pièces	Page 31
Données techniques	Page 31
Consignes de sécurité	Page 31
Avant la première utilisation	Page 35
Fonctionnement	Page 35
Marche/arrêt	Page 35
Cuisson des gaufres Bubble/Donuts/omelettes	Page 35
Recettes	Page 36
Gaufre Bubble faciles	Page 36
Donuts simples (garniture facultative : Sucre glace, glaçage au chocolat)	Page 37
Omelette	Page 38
Nettoyage et entretien	Page 38
Rangement	Page 39
Mise au rebut	Page 39
Garantie	Page 40

Avertissements et symboles utilisés

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

	<p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>
	<p>Symbole pour terre de protection</p>		<p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
	<p>Le marquage CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>		<p>Danger – Risque d'électrocution !</p>
			<p>Attention, surface chaude !</p>
			<p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>

GAUFRIER BUBBLE/APPAREIL À DONUTS/APPAREIL À OMELETTE

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit.

Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est prévu pour fabriquer les plats suivants :

- Gaufre Bubble (HG06272A)
- Donuts (HG06272B)
- Omelettes (HG06272C)

N'utilisez pas le produit à d'autres fins.

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

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1x Gaufrier Bubble/appareil à Donuts/appareil à omelette
- 1x Mode d'emploi

● Description des pièces

Avant de lire, dépliez la page attenante avec les illustrations. Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

- 1 Poignée
- 2 Voyant de contrôle vert (prêt)
- 3 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 5 Enrouleur de cordon
- 6 Plaques à gaufres Bubble
- 7 Plaques à Donuts
- 8 Plaques à omelette

● Données techniques

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

Consommation
d'énergie : 800-1000 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle :

- HG06272A : Gaufrier Bubble
- HG06272B : Appareil à Donuts
- HG06272C : Appareil à omelette



Consignes de sécurité

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

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

**⚠ AVERTISSEMENT !
DANGER MORTEL ET
RISQUE D'ACCIDENT
POUR BÉBÉS ET
ENFANTS !**

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

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

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

- Appareil à omelette (HG06272C) : Ne faites pas cuire de viande sur les plaques.

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.

- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et rangement

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.

- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● **Avant la première utilisation**

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

① **REMARQUES :**

- Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- Jetez les premiers essais de gaufres Bubble/Donuts/omelettes.

● **Fonctionnement**

● **Marche/arrêt**

- Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur **4** sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge **3** s'allume.

- Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge **3** s'éteint.

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

- ① **REMARQUE :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert **2** s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.

● **Cuisson des gaufres Bubble/Donuts/omelettes**

① **REMARQUES :**

- Graissez les deux plaques à gaufres Bubble **6**, plaques à Donuts **7** ou plaques à omelette **8** avec de l'huile de cuisine convenant à cette cuisson.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **2** s'allume.
- Ouvrez le produit en tenant la poignée **1**.
- Utilisez une louche en bois ou matière plastique résistante à la chaleur,
 - Pour verser la pâte sur la plaque à gaufres Bubble inférieure **6**/plaque à Donuts inférieure **7** ou
 - Verser la préparation d'œufs sur la plaque à omelette inférieure **8**.

N'utilisez pas de louche en métal car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres Bubble, à Donuts ou à omelette. Ne remplissez pas trop la plaque à gaufres Bubble inférieure [6], la plaque à Donuts inférieure [7] ou la plaque à omelette inférieure [8] de pâte ou préparation d'œufs.

- Refermez le produit. La pâte (ou la préparation d'œufs) est maintenant en cours de cuisson.

Temps de cuisson recommandés

Gaufre Bubble	3 minutes
Donuts	3 à 5 minutes
Omelettes	3 à 4 minutes

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

- Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon vos besoins.
- Enlever les gaufres Bubble/Donuts/omelette : Utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile de cuisine approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● Recettes

● Gaufre Bubble faciles

Gaufres Bubble (HG06272A) :

Ingrédients :

170 g	Farine
10 g	Pudding en poudre
3 càc	Levure en poudre
2	Œufs
130 g	Sucre
110 ml	Eau
35 ml	Lait concentré non sucré
15 ml	Huile végétale
¾ càc	Extrait de vanille

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Tamiser tous les ingrédients secs dans un saladier. Réserver.
- Mélanger en battant les œufs et le sucre dans un autre saladier pour obtenir une préparation légère et jaune clair. Ajouter l'eau et le lait concentré non sucré.
- Verser la préparation d'œufs sur les ingrédients secs. Battre lentement, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la pâte soit lisse.
- Ajouter délicatement l'huile végétale et extrait de vanille.
- Vaporiser les plaques à gaufres Bubble [6] avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser de manière égale la pâte sur la plaque à gaufres Bubble [6] inférieure. Avant chaque cuisson : Mélanger bien la pâte.
- Cuire 3 minutes (ou jusqu'à ce que les gaufres Bubble soient dorées et tendres). Enlever les gaufres Bubble et les laisser se refroidir sur une grille.

● Donuts simples (garniture facultative : Sucre glace, glaçage au chocolat)

Plaques à Donuts (HG06272B) :

Ingrédients :

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

Garniture simple en sucre glace (facultative) :

30 g	Sucre glace
------	-------------

Garniture - glaçage au chocolat (facultative) :

80 g	Chocolat avec 50 % de cacao (grossièrement haché)
35 g	Beurre de cacao

Paillettes arc-en-ciel (ou paillettes de votre choix)

Mini guimauves (Marshmallows ou paillettes de votre choix)

Préparation (recette de beignets - base Donuts) :

- Préchauffer le produit.
- Mélanger en battant les œufs et le sucre vanillé dans un saladier pour obtenir une préparation légère et jaune clair.
- Ajouter l'huile végétale et le lait à la préparation d'œufs. Battre lentement jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Tamiser la farine et la levure chimique dans le mélange. Battre lentement et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

- Vaporiser les plaques à Donuts [7] avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Étaler la pâte uniformément sur la plaque à Donuts [7] inférieure. Cuire de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les Donuts soient dorés et tendres.
- Retirer les Donuts et les laisser se refroidir sur une assiette.

Préparation (simple garniture en sucre glace) :

- Tamiser le sucre glace sur les Donuts.

Préparation (garniture - glaçage au chocolat) :

- Placer le chocolat pillé grossièrement et le beurre de cacao dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Porter à ébullition environ 3 cm d'eau dans une casserole.
- Placer le bol sur l'eau bouillante.
- Lorsque le mélange a fondu, retirer le bol du feu. Tourner et bien mélanger.
- Laisser le glaçage au chocolat refroidir légèrement.
- Tremper un côté des Donuts dans le glaçage au chocolat. Tourner immédiatement le côté nappé vers le haut. Laissez les Donuts sécher sur une assiette pendant quelques minutes.
- **Facultatif** : Saupoudrer de paillettes arc-en-ciel ou de mini guimauves avant que le glaçage au chocolat n'ait séché sur les Donuts.

● Omelette

Appareil à omelette (HG06272C) :

Ingrédients :

1	Œufs (gros)
20 ml	Eau ou lait
1 pincée	Poivre (facultatif)
1 tranche (env. 20 g)	Jambon (coupé en deux)
20 g	Fromage cheddar

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Mélanger l'œuf, le lait/l'eau et le poivre dans un saladier.
- Incorporer le jambon et le fromage Cheddar râpé.
- Vaporiser la plaque à omelette [8] avec un spray de cuisson.
- À l'aide d'une cuillère, répartir uniformément la préparation d'œufs sur la plaque à omelette inférieure [8]. Cuire env. 3 minutes jusqu'à ce que l'omelette soit prise.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

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

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


- ### i REMARQUE :
- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Pièce

Méthode de nettoyage

- | | |
|--|---|
| ■ Boîtier | ■ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. |
| | ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. |
| Remarque : Si nécessaire, appliquez un détergent doux sur votre chiffon. Ensuite, essuyer avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tout résidu de détergent. | |
| ■ Plaques à gaufres Bubble [6], plaques à Donuts [7], plaque à omelette [8] | ■ Essuyer les plaques avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux. Ensuite, essuyer les plaques avec de l'eau claire. |
| ■ Interstices entre les plaques à gaufres Bubble [6], plaques à Donuts [7], plaques à omelette [8] | ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. |
| | ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois. |
| ■ Après le nettoyage : Laissez les pièces complètement sécher. | |

● Rangement

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

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.

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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 375584_2104) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	43
Inleiding	Pagina	43
Beoogd gebruik	Pagina	43
Leveringsomvang	Pagina	44
Onderdelenbeschrijving	Pagina	44
Technische gegevens	Pagina	44
Veiligheidstips	Pagina	44
Voor het eerste gebruik	Pagina	48
Bediening	Pagina	48
In-/uitschakelen	Pagina	48
Bubble-wafels/donuts/omeletten bakken	Pagina	48
Recepten	Pagina	49
Eenvoudige bubble-wafels	Pagina	49
Eenvoudige donuts (eventueel garneren met: Poedersuiker, chocoladeglazuur)	Pagina	50
Omeletten	Pagina	51
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	51
Opbergen	Pagina	52
Afvoer	Pagina	52
Garantie	Pagina	53

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	<p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg heeft.</p>		<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (netfrequentie)</p>
	<p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>
			<p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p> <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
	<p>Symbool voor gearde verbinding</p>		<p>Gevaar – Kans op elektrische schokken!</p>
	<p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak!</p>
			<p>Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>

BUBBLE-WAFELIJZER/DONUT MAKER/OMELETMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het maken van de volgende gerechten:

- Bubble-wafels (HG06272A)
- Donuts (HG06272B)
- Omeletten (HG06272C)

Gebruik het product niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1x Bubble-wafelijzer/Donut maker/
Omeletmaker
- 1x Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

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

- 1 Handgreep
- 2 Groen controlelampje (gereed)
- 3 Rood controlelampje (gebruik)
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Kabelhaspel
- 6 Bubble-wafelijzers
- 7 Donutplaten
- 8 Omeletplaten

● Technische gegevens

- Voedingsspanning: 220–240 V~,
50–60 Hz
- Energieverbruik: 800–1000 W
- Beschermingsklasse: I
- Modelnummer:
- | | |
|-----------|-------------------|
| HG06272A: | Bubble-wafelijzer |
| HG06272B: | Donut maker |
| HG06272C: | Omeletmaker |



Veiligheidstips

**MAAK U VOOR HET
GEBRUIK VAN HET PRODUCT
VERTROUWD MET ALLE
VEILIGHEIDSTIPS EN
GEBRUIKSAANWIJZINGEN!
ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidstips!

Kinderen en personen met beperkingen

**⚠ WAARSCHUWING!
LEVENSGEVAAR EN
KANS OP ONGEVALLEN
VOOR PEUTERS EN
KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Omeletmaker (HG06272C): Bereid op deze plaat geen vlees.

Elektrische veiligheid

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

GEVAAR!

Verbrandingsgevaar!

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

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

- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.

- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneld komt te zitten of de randen van de bakplaten aanraakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.

- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Verwondingsgevaar!

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

- Bewaar het hete product niet in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.

- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Als u het product voor de eerste keer gebruikt, gebruik het dan zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

❗ TIPS:

- Als het product voor het eerst heet wordt, kan een lichte geur ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Als u het product voor het eerst gebruikt, gooi dan de eerste bubble-wafels/donuts/omeletten die u maakt, weg.

● Bediening

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **3** gaat branden.

- Het product uitschakelen: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact. Het rode controlelampje **3** dooft.

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

- ❗ **TIP:** Tijdens het gebruik knippert het groene controlelampje **2** af en toe. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.

● Bubble-wafels/donuts/omeletten bakken

❗ TIPS:

- Vet beide bubble-wafelijzers **6**, donut- **7** of omeletplaten **8** in met een daarvoor geschikte spijsoolie.
- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje **2** brandt.
- Open het product met behulp van de handgreep **1**.
- Gebruik een opscheplepel van hout of van een hittebestendige kunststof om...
 - Het deeg op het onderste bubble-wafelijzer **6**/onderste donutplaat **7** of
 - Het eiarmengsel op de omeletplaat **8** te scheppen.

Gebruik geen metalen opscheplepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de bubble-wafelijzers, donut- of omeletplaten zou kunnen beschadigen. Doe niet teveel deeg of eiermengsel in het onderste bubble-wafelijzer **6** of op de donut- **7** of omeletplaat **8**.

- Sluit het product. Het deeg (of het eiermengsel) wordt nu gebakken.

Aanbevolen baktijden

Bubble-wafels	3 minuten
Donuts	3 tot 5 minuten
Omeletten	3 tot 4 minuten

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

- De baktijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.
- Bubble-wafels/donuts/omeletten van de bakplaat afhalen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt keukengerei) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact.

● Recepten

● Eenvoudige bubble-wafels

Bubble-wafelijzer (HG06272A):

Ingrediënten:

170 g	Bloem
10 g	Custardpoeder
3 theelepels	Bakpoeder
2	Eieren
130 g	Suiker
110 ml	Water
35 ml	Ongezoete gecondenseerde melk
15 ml	Plantaadige olie
¾ theelepel	Vanille-extract

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Alle droge ingrediënten in een kom gieten. Kom opzij zetten.
- In een andere kom de eieren en suiker roeren tot een luchtig, helgeel mengsel. Water en ongezoete, gecondenseerde melk toevoegen.
- Eiermengsel over de droge ingrediënten gieten. Langzaam kloppen tot alle ingrediënten goed gemengd zijn en er een glad deeg is ontstaan.
- Plantaadige olie en vanille-extract erdoorheen mengen.
- Bubble-wafelijzers **6** met bakspray (op boterbasis) bespuiten.
- Deeg gelijkmatig over het onderste bubble-wafelijzer **6** uitgieten. Voor iedere bakprocedure: Deeg goed mengen.
- 3 minuten lang bakken (of tot de bubble-wafels goudbruin zijn en zacht aanvoelen). Bubble-wafels uit het product halen en op een rooster laten afkoelen.

● Eenvoudige donuts (eventueel garneren met: Poedersuiker, chocoladeglazuur)

Donut maker (HG06272B):

Ingrediënten:

260 g	Bloem
130 g	Suiker
1 pakje	Vanillesuiker
250 ml	Melk
3	Eieren
5 eetlepels	Plantaadige olie
30 g	Bakpoeder

Eenvoudige poedersuikergarnering (optioneel):

30 g	Poedersuiker
------	--------------

Garnering van chocoladeglazuur (optioneel):



80 g	Chocolade met een cacaopercentage van 50 % (grof gehakt)
35 g	Cacaoboter

Regenboogstrooisel (of strooisel naar keuze)

Minimarshmellows (of strooisel naar keuze)

Bereiding (donutbasisrecept):

- Product voorverwarmen.
- In een kom eieren, vanillesuiker en suiker roeren tot een luchtig, helgeel mengsel.
- Plantaardige olie en melk aan het eimengsel toevoegen. Langzaam kloppen tot het mengsel glad is.
- Meel en bakpoeder aan het mengsel toevoegen. Langzaam kloppen en mengen tot zich een glad mengsel heeft gevormd.

- Donutplaten  met bakspray (op boterbasis) bespuiten.
- Deeg met een lepel gelijkmatig over de onderste donutplaat  verdelen. 3 tot 5 minuten lang bakken tot de donuts goudbruin zijn en zacht aanvoelen.
- Donuts uit het product halen en op een bord laten afkoelen.

Bereiding (eenvoudige poedersuikergarnering):

- Poedersuiker over de donuts zeven.

Bereiding (garnering van chocoladeglazuur):

- Stukjes chocolade en de cacaoboter in een hittebestendige kom (van roestvrij staal of gehard glas) doen.
- Ongeveer 3 cm water in een steelpan tot koken brengen.
- Kom boven het kokende water plaatsen.
- De kom van het vuur halen als het mengsel gesmolten is. Roeren en goed mengen.
- De chocoladeglazuur een beetje laten afkoelen.
- Een kant van de donuts in de chocoladeglazuur dompelen. De geglazuurde kant direct naar boven draaien. Glazuur op de donut een paar minuten op een bord laten stollen.
- **Optioneel:** Regenboogstrooisel of minimarshmellows over de donuts strooien voordat de chocoladeglazuur op de donuts gestold is.

● Omeletten

Omeletmaker (HG06272C):

Ingrediënten:

1	Groot ei
20 ml	Water of melk
1 snuifje	Peper (naar keuze)
1 schijfje (ca. 20 g)	Gekookte ham (gehalveerd)
20 g	Cheddar kaas

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Ei, melk/water en peper in een kom door elkaar roeren.
- Gekookte ham en geraspte kaas erbij mengen.
- Omeletplaat [8] met bakspray bespuiten.
- Het eiermengsel met een lepel gelijkmatig over de onderste omeletplaat [8] verdelen. Ca. 3 minuten lang bakken tot de omelet zacht aanvoelt.

● Schoonmaken en onderhoud

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

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

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

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

Onderdeel

Schoonmaakmethode

- Behuizing

- Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

Tip: Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Daarna met een alleen met schoon water bevochtigde doek afvegen om eventuele resten van het afwasmiddel te verwijderen.

- Bubble-wafelijzers [6], donut- [7] en omeletplaten [8]


- Wrijf de platen af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Spoel de platen daarna af met schoon water.

- Tussenruimtes van de bubble-wafelijzers [6], donut- [7] en omeletplaten [8]

- Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.
- Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spiesjes.

- Na het schoonmaken: Laat alle delen volledig opdrogen.

● Opbergen

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

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 375584_2104) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)


E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	55
Wstęp	Strona	55
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	55
Zakres dostawy	Strona	56
Opis części	Strona	56
Dane techniczne	Strona	56
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	56
Przed pierwszym użyciem	Strona	60
Obsługa	Strona	60
Włączanie i wyłączanie	Strona	60
Pieczenie gofrów bąbelkowych / donutów / omletów	Strona	61
Przepisy	Strona	62
Łatwe gofry	Strona	62
Proste donuty (opcjonalna dekoracja: Cukier puder, polewa czekoladowa)	Strona	62
Omlety	Strona	63
Czyszczenie i konserwacja	Strona	63
Przechowywanie	Strona	64
Utylizacja	Strona	65
Gwarancja	Strona	65

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Prąd przemienny/napięcie przemiennie
		Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	W	Wat
			RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
			Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	Symbol uziemienia ochronnego		Uwaga, gorąca powierzchnia!
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.

GOFROWNICA DO BABECZEK / URZĄDZENIE DO WYPIEKU DONUTÓW / URZĄDZENIE DO ROBIENIA OMLETÓW

● **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 dotrzeć do niego całą jego dokumentację.

● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

Ten produkt jest przeznaczony do produkcji następujących potraw:

- Gofry bąbelkowe (HG06272A)
- Donuty (HG06272B)
- Omlety (HG06272C)

Nie używać produktu do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1x Gofrownica do babeczek / Urządzenie do wypieku donutów / Urządzenie do robienia omletów
- 1x Instrukcja obsługi

● Opis części

Przed przeczytaniem rozwinąć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

- 1 Uchwyt
- 2 Zielony wskaźnik (gotowość)
- 3 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Foremki do gofrów bąbelkowych
- 7 Foremki do donutów
- 8 Foremki do omletów

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~,
50–60 Hz

Pobór mocy: 800–1000 W

Stopień ochrony: I

Numer modelu:

HG06272A: Gofrownica do babeczek

HG06272B: Urządzenie do wypieku donutów

HG06272C: Urządzenie do robienia omletów



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA ORAZ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ WSZYSTKIE DOKUMENTY!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, gdy jest nadzorowany lub pouczony o bezpiecznym użyciu produktu i wynikających z niego zagrożeniach.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prace konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

⚠️ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

- Urządzenie do robienia omletów (HG06272C): Nie piec mięsa bezpośrednio na foremkach.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania.

W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Ryzyko poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

⚠️ OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠️ OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Nie wolno używać produktu, jeśli został upuszczony lub widoczne są uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.

- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przytrzaśnięty foremkami ani że nie dotyka krawędzi foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. Jeśli wymagane jest użycie przedłużacza, należy stosować taki, który zapewni przepływ prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.

- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez ciasta, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

ⓘ **RADY:**

- Po pierwszym rozgrzaniu produktu może pojawić się delikatny zapach. Należy dbać o odpowiednią wentylację.
- Pierwszą partię wykonanych gofrów bąbelkowych, donutów lub omletów należy odrzucić.

● **Obsługa**

● **Włączanie i wyłączanie**

- Włączanie produkt: Wtyczkę sieciową **4** podłączyć do gniazdka sieciowego. Zaświeci się czerwony wskaźnik **3**.

- Wylączenie produktu: Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik [3] zgaśnie.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik [3] nie świeci się	Produkt jest włączony
Czerwony wskaźnik [3] świeci się	Produkt jest wyłączony
Zielony wskaźnik [2] nie świeci się	Produkt jest wstępnie lub ponownie podgrzewany
Zielony wskaźnik [2] świeci się	Temperatura pieczenia została osiągnięta

- ❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik [2] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury pieczenia.

● Pieczenie gofrów bąbelkowych / donutów / omeletów

❗ RADY:

- Foremki do gofrów bąbelkowych [6], donutów [7] lub omeletów [8] nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [2].
- Otworzyć produkt za pomocą uchwyty [1].
- Chochelką drewnianą lub z żaroodpornego tworzywa sztucznego natożyć...
 - Wylać ciasto na dolną foremkę do gofrów bąbelkowych [6] lub do donutów [7] albo
 - Wylać mieszaninę jajek na dolną foremkę do omeletów [8].

Nie używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki foremki do gofrów bąbelkowych, donutów lub omeletów. Nie przepelniać dolnej foremki do gofrów bąbelkowych [6], donutów [7] lub omeletów [8] mieszaną rzadkiego ciasta lub jajek.

- Zamknąć produkt. Rozpocznie się pieczenie ciasta (lub mieszanki jajecznej).

Zalecane czasy pieczenia

Gofry	3 minut
Donuty	3 do 5 minut
Omelety	3 do 4 minut

Wyłącznie w celach informacyjnych (przybliżone czasy pieczenia można znaleźć w rozdziale „Przepisy”)

- Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć.
- Wymywanie gofrów bąbelkowych, donutów lub omeletów: Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego przyboru kuchennego), aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki produktu.
- Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy



● Łatwe gofry

Gofrownica do babeczek (HG06272A):

Składniki:

170 g	Mąki
10 g	Proszku budyniowego
3 łyżeczki	Proszku do pieczenia
2	Jajka
130 g	Cukru
110 ml	Woda
35 ml	Niestodzonego mleka z puszki
15 ml	Olej roślinny
¾ łyżeczki	Ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Wszystkie suche składniki przesiać do miski. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić jajka i cukier na puszystą, jasnożółtą masę. Dodać wodę i niestodzone mleko z puszki.
- Mieszaninę jajek wlać do suchych składników. Ubijać powoli, aż wszystkie składniki zostaną dobrze wymieszane, a ciasto będzie gładkie.
- Połączyć olej roślinny i ekstrakt waniliowy.
- Foremki do gofrów bąbelkowych  spryskać aerozolem do pieczenia (na bazie masła).
- Ciasto rozlać równomiernie na dolnej foremce . Zawsze przed pieczeniem: Dobrze wymieszać ciasto.
- Piec przez 3 minuty (lub do momentu, aż gofry będą złotobrązowe i miękkie). Wyjąć gofry i ostawić na stojak do ostygnięcia.

● Proste donuty (opcjonalna dekoracja: Cukier puder, polewa czekoladowa)

Urządzenie do wypieku donutów (HG06272B):

Składniki:

260 g	Mąki
130 g	Cukru
1 opakowanie	Cukru waniliowego
250 ml	Mleka
3	Jajka
5 łyżek	Olej roślinny
30 g	Proszku do pieczenia

Prosta dekoracja cukrem pudrem (opcjonalnie):

30 g	Cukru pudru
------	-------------

Dekoracja glazurą czekoladową (opcjonalnie):

80 g	Czekolady o zawartości 50 % kakao (grubo posiekanej)
35 g	Masła kakaowego

Posypka tęczowa (lub inna według uznania)

Mini pianki (lub inna posypka według uznania)

Przygotowanie (podstawowy przepis na donuty):

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić jajka, cukier waniliowy i cukier na puszystą, jasnożółtą masę.
- Do mieszanki dodać olej roślinny i mleko. Ubijać powoli, aż masa będzie puszysta.
- Do mieszanki przesiać mąkę i proszek do pieczenia. Ubijać i mieszać powoli, aż masa będzie puszysta.

- Foremki do donutów [7] spryskać aerozolem do pieczenia (na bazie masła).
- Ciasto rozłożyć równomiernie na dolnej foremce do donutów [7]. Piec przez 3 do 5 minut do momentu, aż donuty będą złotobrązowe i miękkie.
- Wyjąć donuty i odłożyć na talerz do ostygnięcia.

Przygotowanie (prosty dodatek cukru pudru):

- Przesiać cukier puder na donuty.

Przygotowanie (lukier czekoladowy):

- Posiekaną czekoladę i masło kakaowe włożyć do żaroodpornej miski (stal nierdzewna lub szkło hartowane).
- Wlać do rondla wodę do wysokości około 3 cm i zagotować.
- Miskę umieścić nad wrzącą wodą.
- Po stopieniu mieszaniny zdjąć miskę z ognia. Dobrze wymieszać.
- Poczekać, aż polewa czekoladowa trochę ostygnie.
- Zanurzyć jedną stronę donuta w polewie czekoladowej. Natychmiast odwrócić pączek polewą do góry. Na kilka minut odłożyć donuta na talerz, aby polewa zastygła.
- **Opcjonalnie:** Posypać tęczową posypką lub mini piankami, zanim polewa czekoladowa zastygnie na donutach.

● Omlety

Urządzenie do robienia omletów (HG06272C):

Składniki:

1	Duże jajko
20 ml	Wody lub mleka
1 szczypta	Pieprzu (opcjonalnie)
1 plasterk (ok. 20 g)	Szynki gotowanej (przepolowiony)
20 g	Sera cheddar

Przygotowanie:

- Rozzrać produkt.
- W misce roztrzepać jajko z mlekiem lub wodą i pieprzem.
- Włożyć gotowaną szynkę i posiekany ser cheddar.
- Foremki do omletów [8] spryskać aerozolem do pieczenia.
- Za pomocą łyżki rozłożyć równomiernie masę jajeczną na dolnej foremce do omletów [8]. Piec przez około 3 minuty, aż omlet będzie miękki.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia

prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

poparzenia! Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.



OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie ani w innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.



RADA: Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Część

Sposób czyszczenia

- Obudowa
 - Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką.
 - Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.

Rada: Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć szmatką zwilżoną w czystej wodzie, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

-
- Foremki do gofrów bąbelkowych 6, donutów 7, omletów 8
 - Czyścić lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Następnie przetrzeć foremki czystą wodą.

-
- Miejsca między zagłębieniami na foremkach do gofrów bąbelkowych 6, donutów 7, omletów 8
 - Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika.
 - Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.

- Po oczyszczeniu: Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

● Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

poparzenia! Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

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



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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy - według własnej oceny - bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub 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 375584_2104) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	68
Úvod	Strana	68
Použití v souladu s určením	Strana	68
Rozsah dodávky	Strana	69
Popis dílů	Strana	69
Technické údaje	Strana	69
Bezpečnostní pokyny	Strana	69
Před prvním použitím	Strana	73
Obsluha	Strana	73
Zapnutí/vypnutí napájení	Strana	73
Pečení bublinkových vafelí / donutů / omelet	Strana	73
Recepty	Strana	74
Jednoduché bublinkové vafle	Strana	74
Jednoduché donuty (volitelná obloha: Práškový cukr, čokoládová poleva)	Strana	75
Omeleta	Strana	76
Čištění a péče	Strana	76
Skladování	Strana	77
Zlikvidování	Strana	77
Záruka	Strana	78

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	<p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>		<p>Sířidavý proud/napětí</p>
	<p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (síťová frekvence)</p>
	<p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>		<p>Watt</p>
	<p>Symbol ochranného uzemnění</p>		<p>Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.</p>
	<p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>		<p>Nebezpečí – Riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
			<p>Pozor, horký povrch!</p>
			<p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.</p>

BUBLINOVÝ VAFLOVAČ / VÝROBNÍK DONUTŮ / VÝROBNÍK OMELET

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny.

Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k výrobě následujících jídel:

- Bublínkové vafle (HG06272A)
- Donuty (HG06272B)
- Omelety (HG06272C)

Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1x Bublínový vaflovač /Výrobník donutů / Výrobník omelet
- 1x Návod k obsluze

● Popis dílů

Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

- 1 Rukojeť
- 2 Zelená kontrolka (připraven)
- 3 Červená kontrolka (provoz)
- 4 Připojné vedení se sířovou zástrčkou
- 5 Návin kabelu
- 6 Desky bublinkového vaflovače
- 7 Desky výrobníku donutů
- 8 Desky výrobníku omelet

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	800–1000 W
Ochranná třída:	I
Číslo modelu:	
HG06272A:	Bublínový vaflovač
HG06272B:	Výrobník donutů
HG06272C:	Výrobník omelet



Bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, DEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

⚠ VARO VÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

- Výrobek omelet (HG06272C): Nepřipravujte žádné maso přímo na deskách.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin! Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, když spadnul nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.

- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno deskami nebo aby nebyl v kontaktu s okraji desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.

- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Čištění a uložení

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.

- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Když se výrobek zahřeje poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Zlikvidujte bublinkové vafle / donuty / omelety prvního kola.

● Obsluha

● Zapnutí/vypnutí napájení

- Zapněte výrobek: Spojte síťovou zástrčku **4** s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka **3** svítí.

- Vypněte výrobek: Vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky. Červená kontrolka **3** zhasne.

Kontrolka	Status
Červená kontrolka 3 se zapne	Výrobek zapnut
Červená kontrolka 3 se vypne	Výrobek vypnut
Zelená kontrolka 2 zhasne	Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá
Zelená kontrolka 2 se zapne	Byla dosažena teplota pečení

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** V průběhu provozu se zelená kontrolka **2** z času na čas zapíná a vypíná. To ukazuje, že se výrobek znovu zahřívá na pečící teplotu.

● Pečení bublinkových vafli / donutů / omelet

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Namažte obě desky bublinkového vaflovače **6**, desky výrobníku donutů **7** nebo desky výrobníku omelet **8** vhodným jedlým olejem.
- Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
- Ohřívajte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **2**.
- Otevřete výrobek na rukojeti **1**.
- Použijte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu, abyste ...
 - Těsto na spodní desku bublinkového vaflovače **6**/spodní desku výrobníku donutů **7** nebo
 - Vaječnou směs na spodní desku výrobníku omelet **8**.

Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch desek bublinkového vaflovače, výrobniku donutů nebo výrobniku omelet. Nepřepněte spodní desku bublinkového vaflovače [6], spodní desku výrobniku donutů [7] nebo spodní desku výrobniku omelet [8] těstovou nebo vaječnou směsí.

- Uzavřete výrobek. Těsto (nebo vaječná směs), pak nyní peče.

Doporučené doby přípravy

Bublinkové vafle	3 minut
Donuty	3 až 5 minuty
Omelety	3 až 4 minuty

Pouze jako reference (Odhadované doby přípravy najdete v odstavci „Recepty“)

- Doba pečení může být podle potřeby zkrácena nebo prodloužena.
- Vyjměte bublinkové vafle/donuty/omelety: Použijte plastovou/dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný kuchyňský nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

● Recepty

● Jednoduché bublinkové vafle

Bublinový vaflovač (HG06272A):

Přísady:

170 g	Mouky
10 g	Pudinkový prášek
3 čajové lžičky	Prášku do pečiva
2	Vejsce
130 g	Cukru
110 ml	Vody
35 ml	Neslazené mléko v konzervě
15 ml	Rostlinného oleje
¼ čajové lžičky	Vanilkového extraktu

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Prosejte všechny suché přísady do misky. Postavte stranou.
- V jiné misce vyšleháme vejce a cukr do lehké, světle žluté směsi. Přidejte vodu a neslazené mléko v konzervě.
- Vaječnou směs přelijte přes suché přísady. Pomalu šlehejte, až se všechny složky dobře promíchají a těsto je hladké.
- Vmíchejte rostlinný olej a vanilkový extrakt.
- Postříkejte desky bublinkového vaflovače [6] sprejem na pečení (na základě másla).
- Rozlijte těsto rovnoměrně na spodní desku bublinkového vaflovače [6]. Před každým pečením: Těsto dobře promíchejte.
- Pečte po dobu 3 minut (nebo až jsou bublinkové vafle zlatohnědé a jsou měkké na omak). Odeberte bublinkové vafle a nechte je vychladnout na vychlazovací mřížce.

● Jednoduché donuty (volitelná obloha: Práškový cukr, čokoládová poleva)

Výrobek donutů (HG06272B):

Přísady:

260 g	Mouky
130 g	Cukru
1 balíčky	Vanilkového cukru
250 ml	Mléko
3	Vejsce
5 polévkových lžic	Rostlinného oleje
30 g	Prášku do pečiva

Jednoduché zdobení moučkovým cukrem (volitelné):

30 g Moučkového cukru

Zdobení čokoládovou polevou (volitelné):

80 g Čokoláda s 50 % podílem kaka (hrubě nasekaná)



35 g Kakaové máslo

Duhová drobenka (nebo drobenka podle výběru)

Mini-marshmallow (nebo drobenka podle výběru)

Příprava (základní recept na donuty):

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšleháme vejce vanilkový cukr a cukr do lehké, světle žluté směsi.
- Přidejte rostlinný olej a mléko do vaječné směsi. Pomalu šlehejte, až je směs hladká.
- Mouku a prášek do pečení prosejte do směsi. Pomalu šlehejte a míchejte, až je směs hladká.

- Postříkejte desky výrobku donutů  sprejem na pečení (na základě másla).
- Rozdělte těsto lžící rovnoměrně na spodní desku výrobku donutů . Pečte po dobu 3 až 5 minut, až jsou donuty zlatohnědé a měkké na omak.
- Donuty vyjměte a nechte vychladnout na talíři.

Příprava (jednoduché zdobení práškovým cukrem):

- Moučkový cukr prosejte na donuty.

Příprava (čokoládová poleva):

- Nasekanou čokoládu a kakaové máslo dejte do žáruvzdorné misky (nerezová ocel nebo tvrdé sklo).
- Uveďte asi 3 cm vody v hrnci do varu.
- Postavte misku nad vařící vodu.
- Když se směs roztaví, odstraňte misku ze sporáku. Zamíchejte a dobře promíchejte.
- Čokoládovou polevu nechte trochu vychladnout.
- Jednu stranu donuty ponořte do čokoládové polevy. Stranu s polevou otočte hned nahoru. Donuty nechte několik minut schnout na talíři.
- **Volitelně:** Pokropte duhovou drobenkou nebo mini-marshmallows dříve než čokoládová poleva na donutech uschne.

● Omeleta

Výrobek omelet (HG06272C):

Přísady:

1	Velká vejce
20 ml	Voda nebo mléko
1 špetka	Pepeř (volitelné)
1 plátek (asi 20 g)	Vařená šunka (půlená)
20 g	Sýr čedar

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ušlehejte vejce, mléko/voda a pepř v misce.
- Smíchejte vařenou šunku a strouhaný sýr čedar.
- Postříkejte desky výrobku omelet **8** sprejem na pečení.
- Rozdělte vaječnou směs lžící rovnoměrně na spodní desku výrobku omelet **8**. Pečte přibližně 3 minuty, až je omeleta měkká na omak.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Před čištěním:

Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

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

i UPOZORNĚNÍ: Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Kryt	■ Otrěte kryt lehce navlhčeným hadříkem. ■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
Upozornění: V případě potřeby dejte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Potom otřete vlhkým hadříkem s čistou vodou, aby se odstranily případné zbytky čisticího prostředku.	
■ Desky bublinkového vaflovače 6 , desky výrobku donutů 7 , desky výrobku omelet 8	■ Otrěte desky měkkou, navlhčenou utěrkou a jemným čisticím prostředkem. Poté desky otřete čistou vodou.
■ Mezery na deskách bublinkového vaflovače 6 , deskách výrobku donutů 7 , deskách výrobku omelet 8	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír. ■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špičky.
■ Po čištění:	Nechte všechny díly úplně uschnout.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

Neukládejte výrobek ihned po provozu.
Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 375584_2104) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632










E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana	80
Úvod	Strana	80
Používanie v súlade s určením	Strana	80
Rozsah dodávky	Strana	81
Popis súčiastok	Strana	81
Technické údaje	Strana	81
Bezpečnostné upozornenia	Strana	81
Pred prvým použitím	Strana	85
Obsluha	Strana	85
Zapnutie/vypnutie	Strana	85
Pečenie bublinkových vaflí / donutov / omelety	Strana	85
Recepty	Strana	86
Jednoduché bublinkové vafle	Strana	86
Jednoduché donuty (optimálne zdobenie: Práškový cukor, čokoládová poleva)	Strana	87
Omeleta	Strana	88
Čistenie a starostlivosť	Strana	88
Skladovanie	Strana	89
Likvidácia	Strana	89
Záruka	Strana	90

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>		<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	<p>VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (sieťová frekvencia)</p>
	<p>POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>		<p>Produkt používajte len v suchých interiéroch.</p>
	<p>Symbol ochranného uzemnenia</p>		<p>Nebezpečenstvo - Riziko zásahu elektrickým prúdom!</p>
<p>CE</p>	<p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>		<p>Pozor, horúci povrch!</p>
			<p>Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>

BUBLINKOVÝ VAFLOVAČ / **PRÍSTROJ NA DONUTY /** **PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU** **OMELETY**

● **Úvod**

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti.

Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● **Používanie v súlade s určením**

Tento produkt je určený na výrobu nasledovných jedál:

- Bublinkové vafle (HG06272A)
- Donuty (HG06272B)
- Omelety (HG06272C)

Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1x Bublínkový vaflač / prístroj na donuty / prístroj na prípravu omelety
- 1x Návod na použitie

● Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresmi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

- 1 Rukoväť
- 2 Zelená kontrolka (pripravenosť)
- 3 Červená kontrolka (prevádzka)
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Navinutie kábla
- 6 Platne na bublinkové vafle
- 7 Platne na donuty
- 8 Platne na omeletu

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Príkon:	800-1000 W
Trieda ochrany:	I
Číslo modelu:	
HG06272A:	Plochy na bublinkové vafle
HG06272B:	Prístroj na donuty
HG06272C:	Prístroj na prípravu omelety



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNNAMI NA POUŽITIE! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

**⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
ÚRAZU PRE DOJČATÁ A
DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacíemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

- Prístroj na prípravu omelety (HG06272C): Neopekajte mäso priamo na platni.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Nebezpečenstvo popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.

- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi platňami ani sa nedotýkal okrajov platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo použitie nevyhnutné, musí byť predlžovací kábel pod prúdom minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.

- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Produkt pred prvým použitím zapnite bez cesta, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

❗ UPOZORNENIA:

- Pri niekoľkých prvých zahriatiach produktu sa môže objaviť mierny zápach. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Bublínkové vafle/donuty/omelety z prvého pečenia vyhodte.

● Obsluha

● Zapnutie/vypnutie

- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku **4** zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka **3** svieti.

- Vypnutie produktu: Vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky. Červená kontrolka **3** zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka 3	Produkt zapnutý zapnutá
Červená kontrolka 3	Produkt vypnutý zhasnutá
Zelená kontrolka 2	Produkt sa zahrieva/ opätovne nahrieva
Zelená kontrolka 2	Teplota pečenia bola zapnutá dosiahnutá

- ❗ **UPOZORNENIE:** Zelená kontrolka **2** sa počas prevádzky príležitostne vypína a zapína. To indikuje, že sa produkt opäť zahrieva na teplotu pečenia.

● Pečenie bublinkových vafli / donutov / omelety

❗ UPOZORNENIA:

- Platne na bublinkové vafle **6**, platne na donuty **7** alebo platne na omeletu **8** namažte vhodným jedlým olejom.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Produkt nahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka **2**.
- Produkt otvorte za rukoväť **1**.
- Používajte naberačku z dreva alebo zo žiaruvzdorného plastu na...
 - Nalievanie cesta na spodnú platňu na bublinkové vafle **6**/ spodnú platňu na donuty **7** alebo
 - Vajíčkovej zmesi na spodnú platňu na omeletu **8**.

Nepoužívajte kovovú naberačku, pretože by mohla poškodiť nepríľnavý povrch platní na bublinkové vafle, na donuty alebo na omeletu. Spodnú platňu na bublinkové vafle [6], spodnú platňu na donuty [7] ani spodnú platňu na omeletu [8] neprepĺňajte cestom ani vajíčkovou zmesou.

- Zatvorte produkt. Cesto (vajíčková zmes) sa teraz pečie.

Odporúčané časy pečenia

Bublinkové vafle	3 minút
Donuty	3 až 5 minúty
Omelety	3 až 4 minúty

Iba ako referencia (odhadovaný čas pečenia nájdete v odseku „Recepty“)

- Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.
- Vyberanie bublinkových vafli/donutov/omelety: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo inú kuchynskú pomôcku), aby ste zabránili poškodenie nepríľnavého povrchu produktu.
- Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● Recepty

● Jednoduché bublinkové vafle

Bublinkový vaflovač (HG06272A):

Prísady:

170 g	Múky
10 g	Pudingového prášku
3 ČL	Prášku do pečiva
2	Vajcia
130 g	Cukru
110 ml	Vody
35 ml	Nesladeného kondenzovaného mlieka
15 ml	Rastlinného oleja
¼ ČL	Vanilkového extraktu

Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- Všetky suché prísady preosejeme do misky. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme vajcia a cukor na ľahkú, svetložltú zmes. Pridáme vodu a nesladené kondenzované mlieko.
- Vajíčkovú zmes nalejeme na suché prísady. Pomaly miešame, kým sa všetky prísady dobre nepromiešajú a cesto nebude hladké.
- Zamiešame rastlinný olej a vanilkový extrakt.
- Platne na bublinkové vafle [6] nastriekame sprejom na pečenie (na báze masla).
- Cesto nalejeme rovnomerne na spodnú platňu na bublinkové vafle [6]. Pred každým pečením: Cesto dobre premiešame.
- Pečieme 3 minúty (alebo kým nebudú bublinkové vafle zlatohnedé a mäkké na dotyk). Vyberieme bublinkové vafle a necháme vychladnúť na mriežke.

● Jednoduché donuty (optimálne zdobenie: Práškový cukor, čokoládová poleva)

Prístroj na donuty (HG06272B):

Prísady:

260 g	Múky
130 g	Cukru
1 balíček	Vanilkového cukru
250 ml	Mlieka
3	Vajcia

5 polievkových lyžíc	Rastlinného oleja
30 g	Prášku do pečiva

Jednoduché zdobenie práškovým cukrom
(voliteľné):

30 g	Práškového cukru
------	------------------

Zdobenie čokoládovou polevou (voliteľné):

80 g	Čokolády s 50 % obsahom čokolády (nahrubo nasekaná)
35 g	Kakaového masla

Dúhový posyp (alebo posyp podľa voľby)

Mini marshmallows (alebo posyp podľa voľby)

Príprava (základný recept donutov):

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme vajcia, vanilkový cukor a cukor na ľahkú, svetložltú zmes.
- Pridáme k zmesi rastlinný olej a mlieko. Pomaly šľaháme, kým zmes nebude hladká.
- Do zmesi pridáme múku a prášok do pečiva. Pomaly šľaháme a miešame, kým nie je cesto hladké.

- Platne na donuty [7] nastriekame sprejom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na spodnej platni na donuty [7]. Pečieme 3 až 5 minút, kým donuty nebudú zlatohnedé a mäkké na dotyk.
- Vyberieme donuty a necháme vychladnúť na tanieri.

Príprava (jednoduchá ozdoba práškovým cukrom):

- Práškový cukor preosejeme na donuty.

Príprava (ozdoba čokoládovou polevou):

- Do tepluvzdornej misky (nerezová oceľ alebo tvrdené sklo) dáme nasekanú čokoládu a kakaové maslo.
- V kastróle necháme zovrieť asi 3 cm vody.
- Misku dáme nad vriacu vodu.
- Keď sa zmes rozpustí, misku dáme preč zo sporáku. Miešame a dobre premiešame.
- Čokoládovú polevu necháme trochu vychladnúť.
- Jednu stranu donutov namočíme do čokoládovej polevy. Stranu s polevou ihneď otočíme smerom hore. Donut necháme chvíľu chladnúť na tanieri.
- **Voliteľné:** Posypeme dúhovým posypom alebo mini-marshmallows skôr, ako čokoládová poleva na donutoch zaschne.

● Omeleta

Prístroj na prípravu omelety (HG06272C):

Prísady:

1	Veľké vajce
20 ml	Vody alebo mlieka
1 štipka	Korenia (voliteľné)
1 plátok (cca 20 g)	Varenej šunky (prekrojenej)
20 g	Syra Cheddar

Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- Vajcia, mlieko / vodu a korenie vyšľaháme v miske.
- Primiešame varenú šunku a nastrúhaný syr Cheddar.
- Platňu na omeletu [8] nastriekame sprejom na pečenie.
- Vajíčkovú zmes rovnomerne rozotrieme lyžicou na spodnej časti platne na omeletu [8]. Pečieme pribl. 3 minúty, kým omeleta nebude mäkká na dotyk.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

① UPOZORNENIE: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, fažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Teleso	■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. ■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu. Upozornenie: Podľa potreby pridajte na handru jemný čistiaci prostriedok. Následne umyť utierkou navlhčenou vlažnou vodou, aby sa odstránili aj prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku.
■ Platne na bublinkové vafle [6], platne na donuty [7], platne na omeletu [8]	■ Platne čistite mierne navlhčenou handrou a jemným čistiacim prostriedkom. Potom pretrite platne čistou vodou.
■ Medzipriestor na platniach na bublinkové vafle [6], platniach na donuty [7], platniach na omeletu [8]	■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera. ■ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
■ Po vyčistení: Nechajte všetky časti úplne vyschnúť.	

● Skladovanie

NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 375584_2104) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página	92
Introducción	Página	92
Uso previsto	Página	92
Volumen de suministro	Página	93
Descripción de las piezas	Página	93
Datos técnicos	Página	93
Indicaciones de seguridad	Página	93
Antes del primer uso	Página	97
Funcionamiento	Página	97
Encendido/apagado	Página	97
Hornear «bubble waffles» / donuts / tortillas	Página	97
Recetas	Página	98
Bubble waffles sencillos	Página	98
Donuts sencillos (Guarnición opcional: Azúcar glasé, glaseado de chocolate)	Página	99
Tortilla	Página	100
Limpieza y cuidado	Página	100
Almacenamiento	Página	101
Eliminación	Página	101
Garantía	Página	102

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	<p>¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>		<p>Tensión/corriente alterna</p>
	<p>¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertzio (frecuencia de red)</p>
	<p>¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>
	<p>Símbolo de puesta a tierra</p>		<p>NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.</p>
<p>CE</p>	<p>El mercado CE ratifica la conformidad con las Directivas de la UE aplicables al producto.</p>		<p>Utilice el producto solo en espacios interiores secos.</p>
	<p>¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!</p>		<p>¡Atención, superficie caliente!</p>
	<p>¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!</p>		<p>Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.</p>

GOFRERA DE «BUBBLE WAFFLES» / MÁQUINA PARA DONUTS / MÁQUINA PARA TORTILLAS

● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad.

Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● **Uso previsto**

Este producto está previsto para la elaboración de los alimentos siguientes:

- Bubble waffles (HG06272A)
- Donuts (HG06272B)
- Tortillas (HG06272C)

No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1x Gofrera de «bubble waffles» / Máquina para donuts / Máquina para tortillas
- 1x Manual de instrucciones

● Descripción de las piezas

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

- 1 Asa
- 2 Indicador luminoso verde (Listo)
- 3 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Recogecable
- 6 Placas para «bubble waffles»
- 7 Placas para donuts
- 8 Placas para tortillas

● Datos técnicos

Tensión de entrada: 220–240 V~,
50–60 Hz

Consumo de potencia: 800–1000 W

Clase de protección: I

Número de modelo:

- | | |
|-----------|-----------------------------|
| HG06272A: | Gofrera de «bubble waffles» |
| HG06272B: | Máquina para donuts |
| HG06272C: | Máquina para tortillas |



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

**⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE MUERTE
Y DE ACCIDENTE PARA
NIÑOS Y BEBÉS!**

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.
- Máquina para tortillas (HG06272C): No cocine carne de ningún tipo directamente sobre las placas.

Seguridad eléctrica

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, encargue cualquier reparación únicamente a un personal cualificado.
- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!** El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!

Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.

- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble.
Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.

- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocción, cocina a gas, horno etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Limpieza y conservación

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.

- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● **Antes del primer uso**

- Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin la masa para evaporar los posibles residuos.
- Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

❗ **NOTA:**

- Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente.
- Elimine los «bubble waffles» / donuts / tortillas de la primera tirada.

● **Funcionamiento**

● **Encendido/apagado**

- Encendido del producto: Conecte el enchufe [4] a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo [3] se enciende.

- Apagado del producto: Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo [3] se apaga.

Indicador luminoso	Estado
Indicador luminoso rojo [3] encendido	Producto encendido
Indicador luminoso rojo [3] apagado	Producto apagado
Indicador luminoso verde [2] apagado	El producto se calienta de nuevo
Indicador luminoso verde [2] encendido	Se ha alcanzado la temperatura de horneado

- ❗ **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde [2] se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de horneado.

● **Hornear «bubble waffles» / donuts / tortillas**

❗ **NOTA:**

- Engrase las dos placas para «bubble waffles» [6], placas para donuts [7] o placas para tortillas [8] con el aceite alimentario apropiado.
- Mantenga cerrado el producto mientras se calienta.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [2].
- Utilice el asa [1] para abrir el producto.
- Utilice un cucharón de madera o plástico resistente al calor para...
 - verter la masa en la placa para «bubble waffles» [6] inferior / placa para donuts [7] inferior o
 - verter la mezcla de los huevos en las placas para tortillas [8] inferiores.

No utilice ningún cucharón de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas para «bubble waffles», donuts o tortillas. No llene demasiado la placa para «bubble waffles» [6] inferior, la placa para donuts [7] inferior o la placa para tortillas [8] inferior con la mezcla de la masa o huevos.

- Cierre el producto. La masa (o la mezcla de los huevos) se está horneando.

Tiempos de horneado recomendados

Bubble waffles	3 minutos
----------------	-----------

Donuts	3 a 5 minutos
--------	---------------

Tortillas	3 a 4 minutos
-----------	---------------

Solo como referencia (véase el apartado “Recetas” para los tiempos de horneado estimados)

- El tiempo de horneado se puede acortar o prolongar si fuera necesario.
- Quitar los «bubble waffles» / donuts / tortillas: Utilice una espátula de madera/plástico (u otro utensilio de cocina) para evitar que el revestimiento antiadherente del producto se dañe.
- Una vez concluido el proceso de horneado: Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Recetas

● Bubble waffles sencillos

Gofrera de «bubble waffles» (HG06272A):

Ingredientes:

170 g	Harina
10 g	Pudin en polvo
3 cdtas.	Levadura en polvo
2	Huevos
130 g	Azúcar
110 ml	Agua
35 ml	Leche condensada sin azúcar
15 ml	Aceite vegetal
¾ cdtas.	Extracto de vainilla

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Tamizar en una fuente todos los ingredientes secos. Reservar.
- En un recipiente aparte, batir los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla amarilla clara y suelta. Añadir el agua y la leche condensada sin azúcar.
- Verter la mezcla de los huevos por encima de los ingredientes secos. Batir despacio hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y la masa quede suave.
- Incorporar el aceite vegetal y el extracto de vainilla.
- Pulverizar las placas para «bubble waffles» [6] con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Verter uniformemente la masa en las placas para «bubble waffles» [6] inferiores. Antes de cada proceso de horneado: Remover bien la masa.
- Hornear durante 3 minutos (o hasta que los «bubble waffles» estén dorados y queden blandos). Quitar los «bubble waffles» y dejar enfriar sobre una rejilla de enfriado.

● Donuts sencillos (Guarnición opcional: Azúcar glasé, glaseado de chocolate)

Máquina para donuts (HG06272B):

Ingredientes:

260 g	Harina
130 g	Azúcar
1 Sobres	Azúcar de vainilla
250 ml	Leche
3	Huevos
5 cdas.	Aceite vegetal
30 g	Levadura en polvo

Guarnición simple con azúcar glasé (opcional):

30 g	Azúcar glasé
------	--------------

Guarnición con glaseado de chocolate (opcional):

80 g	Chocolate con 50 % de cacao (corte grueso)
35 g	Mantequilla de cacao

Espolvoreado de arcoíris (o cualquier otro espolvoreado)

Minidulces de malvavisco (o cualquier otro espolvoreado)

Preparación (receta básica de donuts):

- Precalentar el producto.
- Batir en un recipiente los huevos, el azúcar de vainilla y el azúcar hasta que quede una mezcla amarilla clara y suelta.
- Añadir el aceite vegetal y la leche a la mezcla de los huevos. Batir lentamente hasta que la mezcla quede suave.
- Tamizar en la mezcla la harina y el polvo de hornear. Batir lentamente y mezclar hasta que la mezcla quede suave.

- Pulverizar las placas para donuts [7] con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Distribuir uniformemente la masa con una cuchara en la placa para donuts [7] inferior. Hornear durante de 3 a 5 minutos hasta que los donuts estén dorados y queden blandos.
- Quitar los donuts y dejar enfriar en un plato.

Preparación (Guarnición simple con azúcar glasé):

- Tamizar el azúcar glasé en los donuts.

Preparación (Guarnición con glaseado de chocolate):

- Introducir los trozos de chocolate y el cacao en polvo en una fuente resistente al calor (acero inoxidable o vidrio duro).
- Poner a hervir aprox. 3 cm de agua en una cacerola.
- Colocar la fuente sobre el agua en ebullición.
- Cuando la mezcla esté fundida, quitar la fuente del fuego. Remover y mezclar bien.
- Dejar enfriar un poco el glaseado de chocolate.
- Introducir un lado del donut en el glaseado de chocolate. Girar de inmediato hacia arriba el lado glaseado. Dejar secar el donut durante unos minutos en un plato.
- **Opcional:** Esparcir por encima el espolvoreado de arcoíris o los minidulces de malvavisco antes de que el glaseado de chocolate por encima del donut se seque.

● Tortilla

Máquina para tortillas (HG06272C):

Ingredientes:

1	Huevos grandes
20 ml	Agua o leche
1 pzc.	Pimienta (opcional)
1 rodaja (aprox. 20 g)	Jamón cocido (cortado por la mitad)
20 g	Queso Cheddar

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Verter los huevos, la leche / el agua y la pimienta en una fuente.
- Incorporar el jamón cocido y el queso Cheddar rallado.
- Pulverizar las placas para tortillas [8] con pulverizador de horneado.
- Distribuir uniformemente la mezcla de los huevos con una cuchara en las placas para tortillas [8] inferiores. Hornear durante aprox. 3 minutos hasta que la tortilla quede blanda.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

ℹ NOTA: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
-------	--------------------

- | | |
|-----------|---|
| ■ Carcasa | ■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido.
■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto. |
|-----------|---|

Nota: En caso necesario, añada un detergente suave en el paño. A continuación, limpie con un paño humedecido con agua para eliminar los posibles restos de productos de limpieza.

- | | |
|---|--|
| ■ Placas para «bubble waffles» [6], placas para donuts [7], placas para tortillas [8] | ■ Limpie las placas utilizando un paño ligeramente humedecido y un detergente suave. Luego limpie las placas por encima con agua limpia. |
| ■ Espacios intermedios en placas para «bubble waffles» [6], placas para donuts [7], placas para tortillas [8] | ■ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.
■ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño. |
| ■ Después de la limpieza: Deje secar por completo todas las piezas. | |

● Almacenamiento

¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

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



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



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 375584_2104) como justificante de compra.

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

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

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

Asistencia

Asistencia en España

Tel.: 900984948











E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side	104
Indledning	Side	104
Tilsløbet anvendelse	Side	104
Leveringsomfang	Side	105
Beskrivelse af delene	Side	105
Tekniske data	Side	105
Sikkerhedsanvisninger	Side	105
Før første ibrugtagning	Side	109
Betjening	Side	109
Til-/frakobling	Side	109
Bagning af bobel-vaffler/donuts/omeletter	Side	109
Opskrifter	Side	110
Enkle boble-vaffler	Side	110
Enkle donuts (valgfri pynt: Flormelis, chokoladeglasur)	Side	111
Omelet	Side	112
Rengøring og vedligeholdelse	Side	112
Opbevaring	Side	113
Bortskaffelse	Side	113
Garanti	Side	114

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	<p>FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>		<p>Vekselstrøm/-spænding</p>
	<p>ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (netfrekvens)</p>
	<p>FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>		<p>Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.</p>
	<p>Symbol for beskyttelsesjord</p>		<p>Fare - Risiko for elektrisk stød!</p>
	<p>CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.</p>		<p>Forsigtig, varm overflade!</p>
			<p>Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.</p>

BOBLE-VAFFELJERN / DONUT-MAKER / OMELET-MAKER

● 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.

● Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er beregnet til tilberedning af følgende madretter:

- Boble-vaffer (HG06272A)
- Donuts (HG06272B)
- Omeletter (HG06272C)

Anvend ikke produktet til andre formål.

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

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

● **Leveringsomfang**

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

- 1x Boble-vaffeljern / donut-maker / omelet-maker
- 1x Betjeningsvejledning

● **Beskrivelse af delene**

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

- 1 Håndtag
- 2 Grøn kontrollampe (klar)
- 3 Rød kontrollampe (drift)
- 4 Netledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Boble-vaffelplader
- 7 Donutplader
- 8 Omeletplader

● **Tekniske data**

- Indgangsspænding: 220-240 V~,
50-60 Hz
- Effektforbrug: 800-1000 W
- Beskyttelsesklasse: I
- Modelnummer:
- | | |
|-----------|------------------|
| HG06272A: | Boble-vaffeljern |
| HG06272B: | Donut-maker |
| HG06272C: | Omelet-maker |



Sikkerhedsanvisninger

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

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

Børn og personer med handicap

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

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

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

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledning.

Tilsigtet anvendelse

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

- Omelet-maker (HG06272C): Tilbered ikke kød direkte på pladerne.

Elektrisk sikkerhed

⚠ FARE! Fare for elektriske stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv.

Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ FARE! Forbrændingsfare!

Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

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

⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

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

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

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.

- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at netledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.

- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Rengøring og opbevaring

⚠ **ADVARSEL! Fare for**

kvæstelser! Afbryd

produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.

- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Før første ibrugtagning

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

❗ BEMÆRK:

- Når produktet opvarmes de første gange, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for passende udluftning.
- Bortskaf den første portion boble-vaffler/donuts/omeletter.

● Betjening

● Til-/frakobling

- Tilkobling af produktet: Tilslut netstikket **4** til en stikkontakt. Den røde kontrollampe **3** lyser.

- Frakobling af produktet: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe **3** slukker.

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

- ❗ **BEMÆRK:** Den grønne kontrollampe **2** tænder og slukker af og til. Det betyder, at produktet igen opvarmes til bagetemperaturen.

● Bagning af bobel-vaffler/donuts/omeletter

❗ BEMÆRK:

- Smør begge boble-vaffelpladerne **6**, donuts-pladerne **7** eller omeletpladerne **8** med egnet madolie.
- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe **2** lyser.
- Åbn produktet med håndtaget **1**.
- Anvend en øseske af træ eller varmebestandig plast til at...
 - hælde dejen på den nederste boble-vaffelplade **6**/nederste donutplade **7** eller
 - hælde æggeblandingen på den nederste omeletplade **8**.

Anvend ikke en øseske af metal, da den kan beskadige den antyklæbende belægning på boble-vaffel-, donut- eller omeletpladerne.

Fyld ikke for meget dej eller æggeblanding på den nederste boble-vaffelplade [6], den nederste donutplade [7] eller den nederste omeletplade [8].

- Produktet lukkes. Nu bages dejen (eller æggeblandingen).

Anbefalede bagetider

Boble-vaffler	3 minutter
Donuts	3 til 5 minutter
Omeletter	3 til 4 minutter

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

- Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter behov.
- Udtagning af boble-vaffler/donuts/omeletter: Anvend en paletkniv (eller et andet egnet køkkenredskab) af træ eller plast for at undgå, at produktets antyklæbende belægning beskadiges.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket [4] ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Enkle boble-vaffler

Boble-vaffeljern (HG06272A):

Ingredienser:

170 g	Mel
10 g	Buddingpulver
3 tsk.	Bagepulver
2	Æg
130 g	Sukker
110 ml	Vand
35 ml	Usødet kondenseret mælk
15 ml	Vegetabilsk olie
¾ tsk.	Vaniljeekstrakt

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Si alle de tørre ingredienser ned i en skål. Stil skålen til side.
- I en anden skål piskes æg og sukker til en luftig, lysegul blanding. Tilsæt hertil vand og den usødede kondenserede mælk.
- Hæld æggeblandingen ud over de tørre ingredienser. Pisk langsomt, indtil alle ingredienser er blandet godt sammen, og dejen er glat.
- Vend den vegetabiliske og vaniljeekstrakt i dejen.
- Spray boble-vaffelpladerne [6] med bagespray (smørbaseret).
- Hæld dejen ensartet ud på den nederste boble-vaffelplade [6]. Før hver bagning: Rør dejen godt sammen.
- Bag vafflerne i 3 minutter (eller til de er gyldenbrune og føles bløde). Tag vafflerne ud, og lad dem køle af på en kølerist.

● Enkle donuts (valgfri pynt: Flormelis, chokoladeglasur)

Donut-maker (HG06272B):

Ingredienser:

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

Enkel flormelispynt (valgfrit):

30 g	Flormelis
------	-----------

Chokoladeglasurpynt (valgfrit):



80 g	Chokolade med 50 % kakaoandel (groft hakket)
35 g	Kakaosmør

Regnbuekrymmel (eller andet pynt)

Mini-marshmallows (eller andet pynt)

Tilberedning (grundopskrift til donut):

- Forvarm produktet.
- Pisk æg, vaniljesukker og sukker til en luftig, lysegul blanding.
- Tilsæt den vegetabiliske olie og mælken til æggeblandingen. Pisk langsomt, til blandingen er glat.
- Si mel og bagepulver ned i blandingen. Pisk langsomt, til blandingen er glat.

- Spray donutpladerne  med bagespray (smørbaseret).
- Fordel dejen ensartet på den nederste donutplade  med en ske. Bag i 3 til 5 minutter, til donuttene er gyldenbrune og føles bløde.
- Tag donuttene ud, og lad dem køle af på en kølerist.

Tilberedning (enkel flormelis-pynt):

- Si flormelis på donuttene.

Tilberedning (chokoladeglasurpynt):

- Hæld hakket chokolade og kakaosmør i en varmebestandig skål (rustfrit stål eller hærdet glas).
- Bring ca. 3 cm vand i kog i en kasserolle.
- Stil skålen over det kogende vand.
- Når blandingen er smeltet, fjernes skålen fra komfuret. Rør blandingen godt sammen.
- Lad chokoladeglasuren køle lidt af.
- Dyp den ene side af donutten ned i chokoladeglasuren. Drej straks den glaserede side opad. Lad donutten tørre nogle minutter på en tallerken.
- **Ekstra:** Drys regnbuekrymmel eller mini marshmallows over, før chokoladeglasuren er tørret på donuttene.

● Omelet

Omelet-maker (HG06272C):

Ingredienser:

1	Store æg
20 ml	Vand eller mælk
1 prise	Peber (efter behov)
1 skive (ca. 20 g)	Kogt skinke (halveret)
20 g	Cheddarost

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Pisk æg, mælk/vand og peber sammen i en skål.
- Bland kogt skinke og revet cheddarost i.
- Spray omeletpladerne [8] med bagespray.
- Fordel æggeblandingen ensartet på den nederste omeletplade [8] med en ske. Bag i ca. 3 minutter, til omeletten føles blød.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! Fare for elektriske stød!

Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.


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

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

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

Del	Rengøringsmetode
■ Hus	<ul style="list-style-type: none">■ Rengør kabinettet med en let fugtig klud.■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele. Bemærk: Tilsæt ved behov et mildt opvaskemiddel til kluden. Tør bagefter af med en klud, som kun er fugtet med rent vand, for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmidler.
■ Boble-vaffelp-lader [6], donutplader [7], omeletplader [8]	<ul style="list-style-type: none">■ Tør pladerne af med en let fugtig klud og et mildt opvaskemiddel. Tør derefter over pladerne med rent vand.
■ Skillerum i boble-vaffelp-laderne [6], donutpladerne [7], omeletpladerne [8]	<ul style="list-style-type: none">■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.
■ Efter rengøring:	Lad alle dele tørre fuldstændigt.

● Opbevaring

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

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

● Bortskaffelse

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



Bemærk 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.



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● **Garanti**

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 375584_2104) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06272A / HG06272B / HG06272C

Version: 11/2021

IAN 375584_2104

