



WAFFLE MAKER SWEW 750 D2

(GB) (IE) (NI)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(DK)

VAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

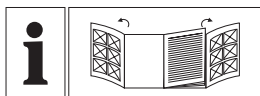
WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

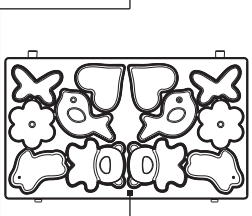
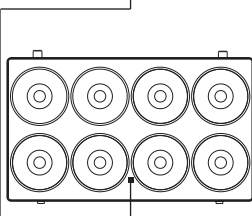
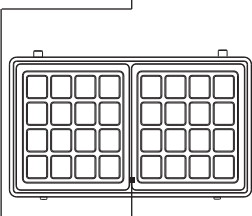
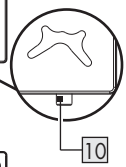
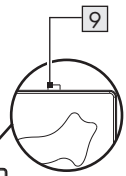
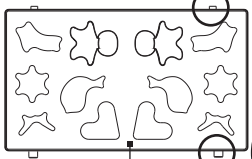
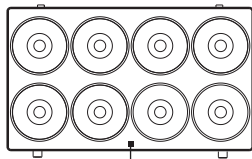
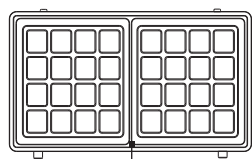
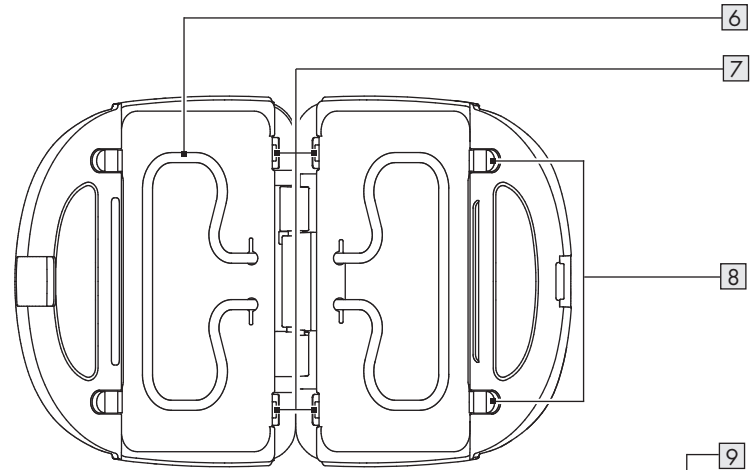
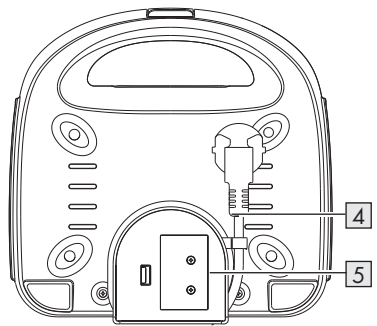
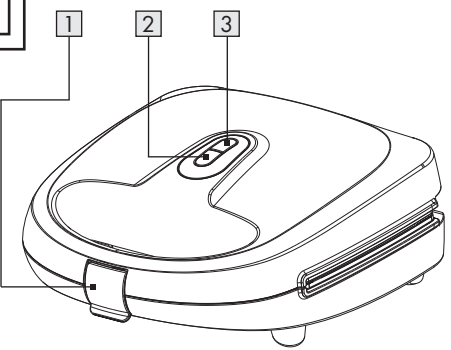
WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NI	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	20
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	50
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	65

A



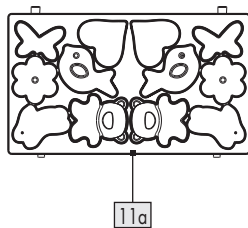
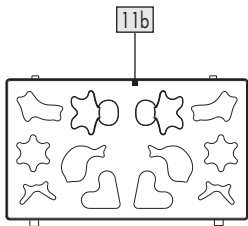
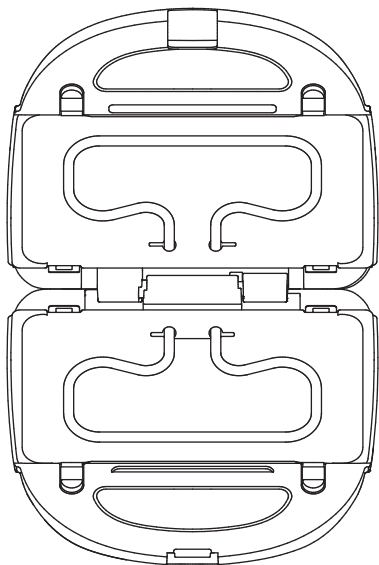
13

12

11b

11a














B



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 7
Intended use	Page 7
Scope of delivery	Page 7
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 11
Assembly	Page 11
Operation	Page 12
Turning on/off	Page 12
Baking waffles/donuts/motif waffles	Page 12
Recipes	Page 13
Belgian waffles	Page 13
Blueberry waffles	Page 13
Ham and cheese waffles	Page 14
Matcha waffles	Page 14
Brownie Belgian waffles	Page 15
Motif waffles	Page 15
Basic donuts	Page 16
Glazed chocolate donuts	Page 16
Cleaning and care	Page 17
Troubleshooting	Page 17
Storage	Page 17
Disposal	Page 18
Warranty	Page 18

Warnings and symbols used

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

	<p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
			<p>Hertz (supply frequency)</p>
			<p>Watt</p>
	<p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>
			<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger - risk of electric shock!</p>
			<p>Caution, hot surface</p>
	<p>Symbol for protective earth</p>		<p>Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>		

WAFFLE MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is designed for making waffles, donuts and motif waffles. Do not use it for any other purpose.

This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1x Waffle maker
- 3x Exchangeable plate sets
- 1x Instruction manual

● Description of parts

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

Fig. A

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Power cord with power plug
- 5 Power cord retainer
- 6 Heating element
- 7 Large hook catches
- 8 Release lever
- 9 Outer catch (small)
- 10 Inner catch (large)
- 11a Motif plate (lower plate, concave)
- 11b Motif plate (upper plate, convex)
- 12 Donut plate (upper and lower plate)
- 13 Waffle plate (upper and lower plate)

● Technical data

- Input voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz
- Power consumption: 750 W
- Protection class: I
- Model number: HG08700A (Purple)
HG08700B (Blue)
HG08700C (White)
- Certification: GS (TÜV SÜD)



Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ 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

CAUTION! Hot surface!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

Cleaning and storage

WARNING! Risk of injury!

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

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.







● **Before first use**






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

NOTES:




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

● **Assembly**

 **WARNING! Risk of electric shock.** Before installing/removing the plates    : Disconnect the power plug  from the socket-outlet.

 **DANGER! Risk of burns.** Do not change/remove the plates     right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

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

i NOTES:

- Install only plates of the same type.

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

Removing the plates

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

● Operation

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

● Turning on/off

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

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

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

● Baking waffles/donuts/ motif waffles

i NOTES:

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

i NOTES:

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

Suggested baking times

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

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

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

● Recipes

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Fold in the diced ham and the shredded cheddar cheese.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 7 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

● Matcha waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients (waffles):

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

Ingredients (Matcha chocolate sauce):

200 g	White chocolate (coarsely chopped)
140 g	Cream (35 %)
1 tsp	Matcha green tea powder

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

Preparation (waffles):

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

Preparation (Matcha chocolate sauce):

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Motif waffles

Plates:

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

Ingredients:

250 g	Sugar
125 g	Butter, melted
2	Eggs
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	All-purpose flour

Preparation:

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

● Basic donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Glazed chocolate donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

Chocolate donuts:

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

Chocolate glaze:

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

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

Preparation (chocolate donuts):

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

Preparation (chocolate glaze):

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

● **Cleaning and care**

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

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

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

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

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

① **NOTES:**

- Do not clean plates 11a 11b 12 13 or product under any circumstances in the dishwasher!
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry completely.

● **Troubleshooting**

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

● **Storage**

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

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

● **Disposal**

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



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



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

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. 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 375564_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

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852












E-Mail: owim@lidl.ie



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 21
Indledning	Side 22
Tilsluttet anvendelse	Side 22
Leveringsomfang	Side 22
Beskrivelse af delene	Side 22
Tekniske data	Side 22
Sikkerhedsanvisninger	Side 22
Før første ibrugtagning	Side 26
Montering	Side 26
Betjening	Side 27
Til-/frakobling	Side 27
Bagning af vafler/donuts/mønstervafler	Side 27
Opskrifter	Side 28
Belgiske vafler	Side 28
Blåbærvafler	Side 28
Skinke-/ostvafler	Side 29
Matcha-vafler	Side 29
Belgiske brownievafler	Side 30
Mønstervafler	Side 30
Almindelige donuts	Side 31
Glaserede chokoladedonuts	Side 31
Rengøring og vedligeholdelse	Side 32
Fejlafhjælpning	Side 32
Opbevaring	Side 32
Bortskaffelse	Side 33
Garanti	Side 33

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>Hz Hertz (neffrekvens)</p>
	<p>W Watt</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>BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.</p>
	 <p>Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.</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>Fare - Risiko for elektrisk stød!</p>
	 <p>Forsigtig, varm overflade!</p>
 <p>Symbol for beskyttelsesjord</p>	 <p>Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.</p>
 <p>CE-mærkning bekræfter overensstemmelsen med de for produktet gældende EU-direktiver.</p>	

VAFFELJERN

● Indledning

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

● Tilsigtet anvendelse

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

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

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

● Leveringsomfang

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

- 1x Vaffeljern
- 3x Udskiftelige pladesæt
- 1x Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

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

Fig. A

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

● Tekniske data

Indgangsspænding: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effektforbrug: 750 W

Beskyttelsesklasse: I

Modelnummer: HG08700A (Violet)
HG08700B (Blå)
HG08700C (Hvid)

Certificering: GS (TÜV SÜD)



Sikkerhedsanvisninger

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

Hvis der opstår skader som følge af, at 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.

Elektrisk sikkerhed

⚠ **FARE! Fare for elektriske**

stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ **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 tilkoblet, 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

OBS! Varm overflade!

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

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede pladesæt.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, 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 kapacitet 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.
- Brugeren skal ikke foretage sig noget for at omstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet indstiller sig automatisk til 50 eller 60 Hz.

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:

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

● Montering

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

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

Isætning af plader

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

❗ **BEMÆRK:**

- Montér kun plader af samme type.

Mønsterplade **Isætning (fig. B)**

Konkav 11a Nederste del af produktet

Konveks 11b Øverste del af produktet

Udtagning af plader

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

● **Betjening**

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

● **Til-/frakobling**

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

Kontrollampe

Status

Rød kontrollampe 2 til Produktet er tilkoblet

Rød kontrollampe 2 fra Produktet er frakoblet

Grøn kontrollampe 3 fra Produktet opvarmes/
varmer igen

Grøn kontrollampe 3 til Bagetemperaturen er
nået

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

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

❗ **BEMÆRK:**

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

❗ **BEMÆRK:**

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

Anbefalede bagetider

Vafler 5 til 7 minutter

Donuts 2,5 til 5 minutter

Mønstervafler 7 minutter

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

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

● Opskrifter

● Belgiske vafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Blåbærvafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Skinke-/ostvafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Skinke i tern og revet cheddarost røres i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel blandingen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 7 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

● Matcha-vafler

Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser (vafler):

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

Ingredienser (matcha-chokoladesovs):

200 g	Hvid chokolade (grofthakket)
140 g	Fløde (35 % Fedt)
1 tsk.	Matcha-grøn te pulver

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

Tilberedning (vafler):

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

Tilberedning (matcha-chokoladesovs):

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

● Belgiske brownieavfler

Plader:

Væffelpalader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

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

Tilberedning:

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

● Mønstervæfler

Plader:

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

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Almindelige donuts

Plader:

Donutplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Glaserede chokoladedonuts

Plader:

Donutplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

Chokoladedonuts:

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

Chokoladeglasur:

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

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

Tilberedning (chokoladedonuts):

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

Tilberedning (chokoladeglasur):

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

● Rengøring og vedligeholdelse

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

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

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

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

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

① BEMÆRK:

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

● Fejlafhjælpning

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

● Opbevaring

- ⚠ FARE! Forbrændingsfare!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
 - Netledningen 4 vikles op på ledningsoprulningen 5.
 - Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
 - Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Bemærk 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 fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet - efter vores valg - af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

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

Afvikling af garantiasager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 375564_2104) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972














E-Mail: owim@lidl.dk



Avertissements et symboles utilisés	Page 36
Introduction	Page 37
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 37
Contenu de l'emballage	Page 37
Description des pièces	Page 37
Données techniques	Page 37
Consignes de sécurité	Page 37
Avant la première utilisation	Page 41
Montage	Page 41
Fonctionnement	Page 42
Marche/arrêt	Page 42
Cuire les gaufres/beignets/gaufres avec motifs	Page 42
Recettes	Page 43
Gaufres belges	Page 43
Gaufres aux myrtilles	Page 43
Gaufres au jambon/fromage	Page 44
Gaufres au matcha	Page 44
Gaufres brownies belges	Page 45
Gaufres avec motifs	Page 45
Beignets simples	Page 46
Beignets au chocolat avec fondant	Page 46
Nettoyage et entretien	Page 47
Dépannage	Page 48
Rangement	Page 48
Mise au rebut	Page 48
Garantie	Page 49

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 de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</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>Watt</p>
	<p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>		<p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
	<p>Danger - risque d'électrocution !</p>		<p>Attention, surface chaude !</p>
	<p>Symbole pour terre de protection</p>		<p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
	<p>Le sigle CE confirme la conformité avec les directives EU pertinentes pour le produit.</p>		

GAUFRIER

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1x Gaufrier

3x Lots de plaques interchangeables

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.

III. A

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

● Données techniques

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

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle : HG08700A (Violet)

HG08700B (Bleu)

HG08700C (Blanc)

Certification : GS (TÜV SÜD)



Consignes de sécurité

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

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

Toute responsabilité est déclinée pour 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.

Sécurité électrique

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

⚠ 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

ATTENTION ! Surface

chaude ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
 - Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
 - Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
 - Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
 - 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 programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

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 »).

ⓘ REMARQUES :

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

● Montage

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

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

Installation des plaques

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

❶ REMARQUES :

- Utilisez uniquement des plaques identiques.

Plaque à motifs Installation (ill. B)

Concave 11a	Partie inférieure du produit
Convexe 11b	Partie supérieure du produit

Enlèvement des plaques

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

● Fonctionnement

- **Préparation :** Graissez les plaques supérieure et inférieure **11a 11b 12 13** avec de l'huile de cuisine appropriée.

● Marche/arrêt

- Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur **4** sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge **2** s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge **2** s'éteint.

Voyant de contrôle État

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

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

● Cuire les gaufres/beignets/ gaufres avec motifs

❶ REMARQUES :

- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Ne versez pas trop de pâte sur la plaque inférieure **11a 12 13**.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert **3** s'allume.
- Ouvrez le clip de verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque inférieure **11a 12 13**. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Refermez le produit. Fermez le clip de verrouillage **1**. La pâte est maintenant cuite.

❶ REMARQUES :

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

Temps de cuisson recommandés

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

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

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

● Recettes

● Gaufres belges

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres aux myrtilles

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Ajouter le jambon coupé en dés et le fromage cheddar râpé.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la préparation sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 7 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

● Gaufres au matcha

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients (gaufres) :

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

Ingrédients (sauce au chocolat matcha) :

200 g	Chocolat blanc (haché grossièrement)
140 g	Crème (à 35 % de matière grasse)
1 c. à c.	Poudre de thé vert matcha

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

Préparation (gaufres) :

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

Préparation (sauce au chocolat et matcha) :

- Mettre tous les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Dans une casserole, porter environ 3 cm d'eau à ébullition.
- Placez le bol sur l'eau bouillante.

- Lorsque le mélange a fondu, retirer du feu. Tourner et bien mélanger. La sauce au chocolat et matcha est prête.

● Gaufres brownies belges

Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

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

Préparation :

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

● Gaufres avec motifs

Plaques :

Plaques à motifs

(plaque inférieure, concave) 11a et

(plaque supérieure, convexe) 11b

Ingrédients :

250 g	Sucre
125 g	Beurre fondu
2	Œufs
250 ml	Eau chaude (30 °C)
250 g	Farine universelle

Préparation :

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

● Beignets simples

Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Beignets au chocolat avec fondant

Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

Beignets au chocolat :

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

Fondant au chocolat :

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

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


Préparation (beignet au chocolat) :


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


Préparation (fondant au chocolat) :


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

● Nettoyage et entretien

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




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

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

 **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

- | | |
|--|---|
| ■ Gaufrier | ■ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. |
| | ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. |
| ■ Plaques
 | ■ Lavez les plaques à l'eau et/ou avec un produit de nettoyage doux. |
| ■ Emplacements aux dessous des plaques | ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. |
| ■ Élément chauffant  | ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois. |
| ■ Clip de verrouillage  | |

❗ REMARQUES :

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

● Dépannage

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

● Rangement

- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Roulez le cordon d'alimentation **4** dans l'enrouleur de cordon **5**.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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**

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 375564_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 51
Inleiding	Pagina 52
Beoogd gebruik	Pagina 52
Levering	Pagina 52
Onderdelenbeschrijving	Pagina 52
Technische gegevens	Pagina 52
Veiligheidstips	Pagina 52
Voor het eerste gebruik	Pagina 56
Montage	Pagina 56
Bediening	Pagina 57
In-/uitschakelen	Pagina 57
Wafels/donuts/motiefwafels bakken	Pagina 57
Recepten	Pagina 58
Belgische wafels	Pagina 58
Bosbessenwafels	Pagina 58
Ham-/kaaswafels	Pagina 59
Matchawafels	Pagina 59
Belgische browniewafels	Pagina 60
Motiefwafels	Pagina 60
Eenvoudige donuts	Pagina 61
Geglaceerde chocoladedonuts	Pagina 61
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 62
Probleemoplossing	Pagina 62
Opbergen	Pagina 62
Afvoer	Pagina 63
Garantie	Pagina 63

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

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

WAFELIJZER

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

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

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

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

● Levering

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

1x Wafelijzer

3x Sets wisselplaten

1x Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

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

Afb. A

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

● Technische gegevens

Voedingsspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Energieverbruik: 750 W

Beschermingsklasse: I

Modelnummer: HG08700A (violet)

HG08700B (blauw)

HG08700C (wit)

Certificering: GS (TÜV SÜD)



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 ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

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

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

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

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

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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.

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.

⚠ 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.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadiging. 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

OPGELET! Heet oppervlak!

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

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
 - Verplaats het product niet als het in gebruik is.
 - Gebruik het product niet zonder dat er bakplaten in geplaatst zijn.
 - Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
 - Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
 - Let erop dat het aansluitsnoer niet tussen de wafelijzers bekneld zit of de zijkanten van de plaat raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
 - Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat 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.
 - Er hoeven door de gebruiker geen maatregelen te worden getroffen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 of 60 Hz.

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 op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de 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. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

ⓘ **TIPS:**

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

● **Montage**

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

Voor u de bakplaten 11a 11b 12 13 in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker 4 uit het stopcontact.

⚠️ **GEVAAR! Gevaar voor brandwonden.**

De bakplaten 11a 11b 12 13 mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

Bakplaten in het product plaatsen

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

i TIPS:

- Plaats alleen dezelfde soort bakplaten in het product.

Motiefbakplaat In het product plaatsen (afb. B)

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

Bakplaten verwijderen

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

● Bediening

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

● In-/uitschakelen

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

Controlelampje Status

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

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

● Wafels/donuts/motiefwafels bakken

i TIPS:

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

i TIPS:

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

Aanbevolen baktijden

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

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

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

● Recepten

● Belgische wafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Bosbessenwafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Ham-/kaaswafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en doorenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Hamblokjes en geraspte Cheddarkaas toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 7 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

● Matchawafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten (wafels):

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

Ingrediënten (Matcha-chocoladesaus):

200 g	Witte chocolade (grof gehakt)
140 g	Vette room (35 % vet)
1 theelepel	Matcha-groenetheepoeder

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

Bereiding (wafels):

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

Bereiding (Matcha-chocoladesaus):

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

● Belgische browniewafels

Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

Ingrediënten:

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

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

Bereiding:

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

● Motiefwafels

Bakplaten:

Motiefbakplaten

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

Ingrediënten:

250 g	Suiker
125 g	Boter, gesmolten
2	Eieren
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	Patentbloem

Bereiding:

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

● Eenvoudige donuts

Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Geglaceerde chocoladedonuts

Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

Ingrediënten:

Chocoladedonuts:

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

Chocoladeglazuur:

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

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

Bereiding (chocoladedonuts):


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

Bereiding (chocoladeglazuur):


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




● Schoonmaken en onderhoud

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

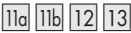
 **GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

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

TIPS:

- Bakplaten  en product in geen geval in de vaatwasser afwassen!
- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Na het schoonmaken: Laat alle delen volledig opdrogen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Steek de netstekker  in een daarvoor geschikt stopcontact.
De wafels zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels zijn te licht van kleur.	■ Verleng de baktijd.
De wafels kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	■ Vet de platen  voor het bakken licht in. ■ Probeer een ander deegrecept.

● 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.
 - Wikkel het aansluitsnoer  om de kabelhaspel .
 - 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 375564_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 service-afdeling op te nemen.

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

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)














E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 66
Einleitung	Seite 67
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 67
Lieferumfang	Seite 67
Teilebeschreibung	Seite 67
Technische Daten	Seite 67
Sicherheitshinweise	Seite 67
Vor der ersten Verwendung	Seite 71
Montage	Seite 71
Bedienung	Seite 72
Ein-/Ausschalten	Seite 72
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen	Seite 72
Rezepte	Seite 73
Belgische Waffeln	Seite 73
Blaubeerwaffeln	Seite 73
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 74
Matchawaffeln	Seite 74
Belgische Browniewaffeln	Seite 75
Motivwaffeln	Seite 75
Einfache Donuts	Seite 76
Glasierte Schokoladendonuts	Seite 76
Reinigung und Pflege	Seite 77
Fehlerbehebung	Seite 77
Lagerung	Seite 77
Entsorgung	Seite 78
Garantie	Seite 78

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>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>Watt</p>
	<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p>Symbol für Schutzterde</p>		<p>Gefahr - Risiko eines Stromschlags!</p>
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		<p>Achtung, heiße Oberfläche!</p>
			<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>

WAFFELEISEN

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Donuts und Motivwaffeln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1x Waffeleisen
- 3x Austauschbare Plattensets
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

Abb. A

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

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 750 W

Schutzklasse: I

Modellnummer: HG08700A (Violett)

HG08700B (Blau)

HG08700C (Weiß)

Zertifizierung: GS (TÜV SÜD)



Sicherheitshinweise

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

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

⚠️ WARNUNG! Stromschlag-gefahr! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt.

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

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

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

Bedienung

ACHTUNG! Heiße

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

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Plattensets.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Kanten der Platten berührt.

- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- 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.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● Vor der ersten Verwendung

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

① HINWEISE:

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

● Montage

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

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr. Die Platten **11a** **11b** **12** **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

Platten einsetzen

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

❶ HINWEISE:

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

Motivplatte Einsetzen (Abb. B)

Konkav **11a** Unterer Teil des Produkts

Konvex **11b** Oberer Teil des Produkts

Platten entfernen

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

● Bedienung

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

● Ein-/Ausschalten

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

Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte **2** ein Produkt eingeschaltet

Rote Kontrollleuchte **2** aus Produkt ausgeschaltet

Grüne Kontrollleuchte **3** aus Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut

Grüne Kontrollleuchte **3** ein Backtemperatur wurde erreicht

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

● Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen

❶ HINWEISE:

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

❶ HINWEISE:

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

Empfohlene Backzeiten

Waffeln 5 bis 7 Minuten

Donuts 2,5 bis 5 Minuten

Motiv-Waffeln 7 Minuten

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

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

● Rezepte

● Belgische Waffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb schlagen. Milch und geschmolzene Butter zufügen und vermischen.
- In einer anderen Schüssel trockene Zutaten zusammen sieben. Eigelbmischung zufügen. Teig glatt rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- Gewürfelten Schinken und geriebenen Cheddarkäse unterheben.
- Obere und untere Platte mit Backspray (auf Butterbasis) einsprühen.
- Mischung gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen. Ca. 7 Minuten lang backen (bis der Teig goldbraun und vollständig geformt, aber noch weich ist).

● Matchawaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten (Waffeln):

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

Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

200 g	Weißer Schokolade (grob gehackt)
140 g	Sahne (3,5 % Fett)
1 TL	Matcha-Grünteepulver

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

Zubereitung (Waffeln):

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

Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

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

● Belgische Browniewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Motivwaffeln

Platten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Einfache Donuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Glasierte Schokoladendonuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

Schokoladendonuts:

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

Schokoladenglasur:

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

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

Zubereitung (Schokoladendonuts):

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

Zubereitung (Schokoladenglasur):

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

ⓘ HINWEISE:

- Platten 11a 11b 12 13 und Produkt keinesfalls in der Spülmaschine reinigen!
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

- ⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
 - Wickeln Sie die Anschlussleitung 4 um die Kabelaufwicklung 5.
 - Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
 - Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 375564_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 (Kassenbon) 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



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG08700A / HG08700B / HG08700C

Version: 11/2021

IAN 375564_2104

