



DREHBARES WAFFELEISEN SDW 1000 A1 ROTATING WAFFLE MAKER SDW 1000 A1 GAUFRIER ROTATIF SDW 1000 A1

DE Bedienungsanleitung

DREHBARES WAFFELEISEN

FR BE Mode d'emploi

GAUFRIER ROTATIF

PL Instrukcja obsługi

GOFROWNICA OBROTOWA

SK Návod na obsluhu

OTÁČATELNÝ VAFLOVAČ

DK Betjeningsvejledning

DREJELIGT VAFFELJERN

GB Operating instructions

ROTATING WAFFLE MAKER

NL BE Gebruiksaanwijzing

OMKEERBAAR WAFELIJZER

CZ Návod k obsluze

OTOČNÝ VAFLOVAČ

ES Instrucciones de servicio

GOFRERA GIRATORIA

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacji · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

02/2022 ID: SDW 1000 A1_22_V1.2

IAN 377132_2110



IAN 377132_2110

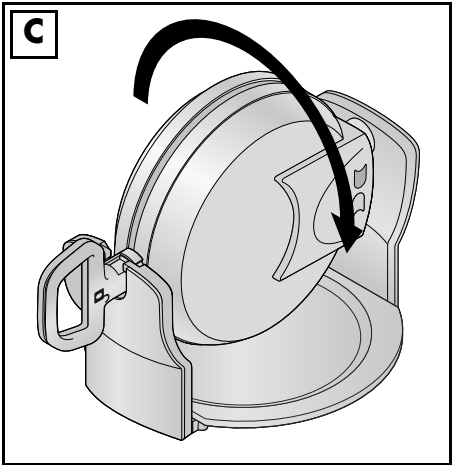
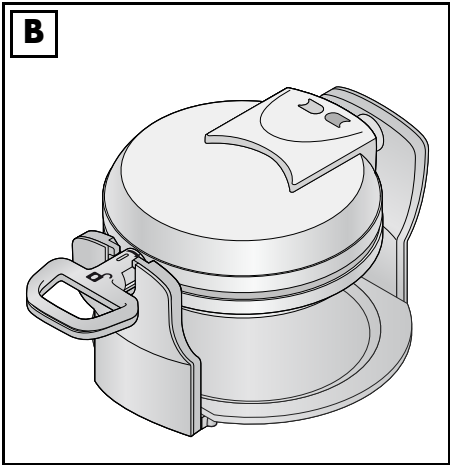
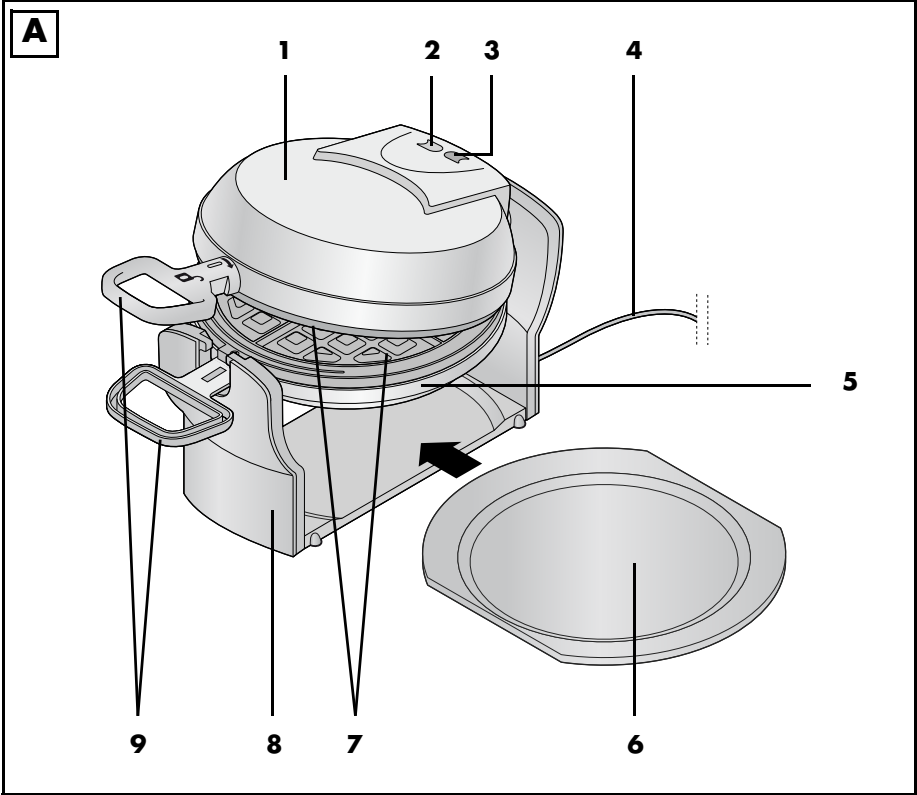




Deutsch	2
English	14
Français	26
Nederlands	42
Polski	54
Česky	66
Slovenčina	76
Español	86
Dansk	98





Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Drehfunktion	6
6. Vor dem ersten Gebrauch	7
7. Waffeln backen	7
8. Reinigen	8
9. Rezept für belgische Waffeln	9
10. Entsorgen	9
11. Problemlösungen	10
12. Technische Daten	10
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	11

1. Übersicht

- 1 Oberseite
- 2 Rote Kontrollleuchte*:
leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird
- 3 Grüne Kontrollleuchte*:
leuchtet, sobald die Backtemperatur erreicht ist
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Unterseite
- 6 Abtropfschale
- 7 Backplatten
- 8 Gestell
- 9   Griff

* Beide Kontrollleuchten sind doppelt vorhanden: sowohl auf der Oberseite **1** als auch auf der Unterseite **5**.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Waffeleisen.


Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Waffeleisen!

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:
 **GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihafbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Entnehmen der fertigen Waffeln.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



- ⊙ Die Backplatten des Waffeleisens werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 8).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät, sowie die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst da-

nach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.

- ⊙ Behalten Sie das Waffeleisen im Blick, während Sie Waffeln backen! Waffeln können anfangen zu brennen, wenn sie zu lange im Waffeleisen bleiben.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Backplatten des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Während des Backens und beim Entnehmen der Waffeln kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie Gesicht, Hände und Arme fern.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihaffbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Entnehmen der fertigen Waffeln.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Ausschließlich die Abtropfschale ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

4. Lieferumfang

- 1 Drehbares Waffeleisen mit Gestell
- 1 Abtropfschale **6**
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Drehfunktion

Das Besondere an diesem Waffeleisen ist die Drehfunktion. Das Waffeleisen ist so in einem Gestell **8** befestigt, dass es sicher um 180° und zurück gedreht werden kann. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßiger in den Vertiefungen der Backplatten **7**.

- Die beiden Kontrollleuchten **2** und **3** sind doppelt vorhanden: sowohl auf der Oberseite **1** als auch auf der Unterseite **5**.
- Das Waffeleisen lässt sich nur öffnen, wenn die Oberseite **1** nach oben zeigt. Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** zeigt nach oben.
- **Bild C:** Das Waffeleisen wird sofort nach dem Einfüllen des Teiges gedreht. Das geschlossene Schlosssymbol **f** zeigt nach oben. Wenn die Waffel fertig ist, wird das Waffeleisen wieder zurückgedreht. Dann können Sie das Waffeleisen öffnen und die Waffel entnehmen.
- Je nachdem, wie flüssig der Teig ist, kann beim Drehen Teig auf die Abtropfschale **6** tropfen. Diese kann herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

6. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Waffelteig, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

HINWEIS: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. **Öffnen Sie das Waffeleisen und entfernen Sie den Aufkleber auf der unteren Backplatte 7.**
4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.
5. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
6. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Netzsteckdose. Jetzt leuchtet die rote Kontrollleuchte **2** und das Gerät heizt auf. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **3**.
7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Öffnen Sie das Waffeleisen.
10. Reinigen Sie das Gerät erneut.

HINWEIS: Aus geschmacklichen Gründen sollten Sie die ersten gebackenen Waffeln nicht verzehren sondern entsorgen.

7. Waffeln backen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!



- ⊙ Die Backplatten **7** des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff **9** und am Gestell **8**. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Während des Backens und beim Entnehmen der Waffeln kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie Gesicht, Hände und Arme fern.

HINWEIS: Die Konsistenz und die Zusammensetzung des Teiges beeinflusst die Bäckereigenschaften. Um die richtige Teigmenge und die Backzeit (gewünschte Bräunung) herauszufinden, backen Sie zuerst eine Probewaffel.

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. **Bild A:** Schieben Sie die Abtropfschale **6** in das Gestell **8**.
3. Öffnen Sie das Waffeleisen. Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** muss dafür nach oben zeigen.
4. Fetten Sie die beschichteten Backplatten **7** leicht ein.

HINWEIS: Am besten nehmen Sie Speiseöl, das Sie mit einem Backpinsel verteilen.

5. **Bild B:** Schließen Sie das Waffeleisen.
6. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Netzsteckdose. Jetzt leuchtet die rote Kontrollleuchte **2** und das Gerät heizt auf. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **3**. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7. Vor der ersten Waffel lassen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dieser Vorgang dauert max. 4 Minuten.
8. Öffnen Sie das Waffeleisen. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
9. Füllen Sie so viel Waffelteig in die Vertiefungen der Backplatte **7**, dass der Boden gerade vollständig bedeckt ist.
10. **Bild C:** Schließen Sie das Waffeleisen und drehen es sofort auf die andere Seite. Das geschlossene Schlosssymbol  am Griff **9** zeigt nach dem Drehen nach oben.
11. Beobachten Sie die grüne Kontrollleuchte **3**. Sie erlischt zunächst. Wenn sie erneut leuchtet, drehen Sie das Waffeleisen wieder zurück. Das geöffnete Schlosssymbol  am Griff **9** zeigt nach oben.
12. Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
13. Überprüfen Sie, ob die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad hat.
14. Falls die Waffel noch nicht fertig ist, klappen Sie das Waffeleisen noch einmal zu und lassen die Waffel weiter backen.
15. Wenn die Waffel fertig ist, lösen Sie diese vorsichtig mit einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzeresistentem Kunststoff von den Backplatten **7**.
16. Schließen Sie das Waffeleisen wieder. Wenn die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet, können Sie Waffelteig für die nächste Waffel einfüllen.
17. Wenn alle Waffeln fertig gebacken sind, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose. Öffnen Sie das Waffeleisen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Dekorieren Sie die Waffeln nach Geschmack, z. B. mit Schokoladensauce, Sahne, Vanilleeis, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Puderzucker.

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
 - ⊙ Ausschließlich die Abtropfschale **6** ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
-

Reinigen Sie das Waffeleisen möglichst schnell nach dem Gebrauch. So lassen sich Teigreste leichter entfernen.

1. Entfernen Sie Krümel, Teigreste und Fettrückstände z. B. mit Küchenkrepp.
2. Die Abtropfschale **6** kann in der Spülmaschine oder von Hand gespült werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, müssen dann aber mit klarem Wasser nochmal nachwischen, damit die Waffeln keinen Beigeschmack bekommen.
4. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

9. Rezept für belgische Waffeln

Zutaten:

- 125 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß mit dem Vanillezucker und der Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.
4. Eigelb mit dem Zucker verrühren.
5. Backpulver mit dem Mehl vermischen.
6. Milch und Mehl (inkl. Backpulver) nach und nach dazugeben und unterrühren.
7. Geschmolzene Butter zugeben und unterrühren.
8. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
9. Lassen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dieser Vorgang dauert max. 4 Minuten.
10. Jeweils so viel Teig in das Waffeleisen füllen, dass der Boden gerade vollständig bedeckt ist (je nach Konsistenz ca. 150 - 200 g).

HINWEIS: Sollte sich der Teig nur schwer verteilen, können Sie den Teig mit etwas Mineralwasser oder Milch verdünnen.

11. Sofort das Waffeleisen schließen und drehen.
12. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad die Waffel ca. 3 bis 3,5 Minuten backen.
13. Waffeleisen zurückdrehen und öffnen.
14. Waffel entnehmen.

15. Dekorieren Sie die Waffeln nach Geschmack, z. B. mit Schokoladensoße, Sahne, Vanilleeis, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Puderzucker.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammelung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	Ist der Netzstecker 4 richtig eingesteckt?
Die Waffeln werden zu dunkel.	Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln bleiben zu hell.	Verlängern Sie die Backzeit.
Der Teig verteilt sich nicht gut im Waffeleisen.	Verdünnen Sie den Teig mit etwas Mineralwasser oder Milch.

12. Technische Daten

Modell:	SDW 1000 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W
Max. Temperatur:	200 °C

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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.

Garantiebedingungen

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 drei 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 Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 377132_2110** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **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-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 377132_2110



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.





Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **377132_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Contents

1. Overview	14
2. Intended purpose	15
3. Safety information	15
4. Items supplied	18
5. Rotation function	18
6. Before using for the first time	18
7. Baking waffles	19
8. Cleaning	20
9. Recipe for Belgian waffles	20
10. Disposal	21
11. Trouble-shooting	21
12. Technical specifications	21
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	22

1. Overview

- 1 Top
- 2 Red control light*:
lights up as soon as the device is supplied with electricity
- 3 Green control light*:
lights up as soon as the baking temperature is reached
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Underside
- 6 Drip tray
- 7 Baking plates
- 8 Frame
- 9   Handle

* Both control lights are duplicated: on the top **1** as well as on the underside **5**.

Thank you for your trust!

Congratulations on your new waffle iron.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new waffle iron!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

2. Intended purpose

This waffle iron is designed for baking waffles.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating. Only use kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic to remove the finished waffles.
-

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:




DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
-  ⊙ The baking plates of the waffle iron become very hot during operation. The outer surfaces also get hot. Only touch the device by the handle and the frame during operation. Use suitable kitchen tools to remove the finished waffles.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 20).
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents. Doing this could damage the device, as well as the non-stick coating.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition,

animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is

in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The housing, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electric shock hazard.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order

to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket, ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ Keep an eye on the waffle iron while you bake waffles! Waffles can start to burn if left in the waffle iron too long.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The baking plates of the device become very hot during operation. The outer surfaces also get hot. Only touch the device by the handle and the frame during operation. Use suitable kitchen tools to remove the finished waffles.
- ⊙ Hot steam may escape during baking and when removing the waffles. Keep face, hands and arms away.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating. Only use kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic to remove the finished waffles.

- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have components that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ Only the drip tray is dishwasher-safe. This device is not suitable for the dishwasher.

4. Items supplied



- 1 rotating waffle iron with frame
- 1 drip tray **6**
- 1 copy of the user instructions

Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

5. Rotation function

The special feature of this waffle iron is the rotation function. The waffle iron is fixed in a frame **8** so that it can be safely rotated 180° and back. This distributes the batter more evenly in the recesses of the baking plates **7**.

- The two control lights **2** and **3** are duplicated: both on the top **1** and on the underside **5**.
- The waffle iron can only be opened when the top **1** is facing upwards. The open lock symbol  on the handle **9** points upwards.
- **Figure C:** the waffle iron turns immediately after filling the batter. The waffle iron turns immediately after filling the batter. The closed lock symbol  points up-

wards. When the waffle is ready, turn the waffle iron back. Then you can open the waffle iron and remove the waffle.

- Depending on how runny the batter is, batter may drip onto the drip tray **6** while rotating. This can be removed and cleaned in the dishwasher.

6. Before using for the first time

During production, a thin film of oil is applied to protect many components. Please operate the device without waffle batter before using it for the first time, so that any residues can evaporate.

NOTE: there may be a slight odour when the device heats up for the first time. Therefore please ensure adequate ventilation.

1. Remove the device and all accessories from the packaging.
2. Check that the device is not damaged.
- 3. Open the waffle iron and remove the sticker on the lower baking plate 7.**
4. Clean the device prior to its first use.
5. Choose a location that is firm, level and non-combustible. Keep a distance of approx. 50 cm from other objects.
6. Plug the mains plug **4** into a suitable mains socket.
Now the red control light **2** lights up, and the device heats up.
As soon as the operating temperature is reached, the green control light **3** lights up.
7. Allow the device to cool down for around 10 - 15 minutes.
8. Pull out the mains plug.
9. Open the waffle iron and allow the device to cool down.
10. Clean the device again.

NOTE: the first waffles will not taste good and should be thrown away instead of eaten.


7. Baking waffles



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The baking plates **7** of the device become very hot during operation. The outer surfaces also get hot. Only touch the device by the handle **9** and the frame **8** during operation. Use suitable kitchen tools to remove the finished waffles.
- ⊙ Hot steam may escape during baking and when removing the waffles. Keep face, hands and arms away.

NOTE: the consistency and composition of the batter influences the quality of baking. To find out the right amount of batter and baking time (desired browning), first bake a test waffle.



1. Choose a location that is firm, level and non-combustible. Keep a distance of approx. 50 cm from other objects.
 2. **Figure A:** slide the drip tray **6** into the frame **8**.
 3. Open the waffle iron. The open lock symbol  on the handle **9** must point upwards for this.
 4. Lightly grease the coated baking plates **7**.
-

NOTE: ideally you should use cooking oil, which you can spread using a pastry brush.

5. **Figure B:** close the waffle iron.
6. Plug the mains plug **4** into a suitable mains socket.
Now the red control light **2** lights up, and the device heats up.
As soon as the operating temperature

is reached, the green control light **3** lights up.

The device is now ready for operation.

7. Before making the first waffle, allow the waffle iron to preheat. This process takes max. 4 minutes.
 8. Open the waffle iron. When doing so, only touch the handle **9** and the frame **8**.
 9. Pour enough waffle batter into the recesses of the baking plate **7** to just cover the bottom completely.
 10. **Figure C:** close the waffle iron and immediately turn it over to the other side. The closed lock symbol  on the handle **9** points upwards after turning.
 11. Observe the green control light **3**. It goes out temporarily. Turn the waffle iron back when it lights up again. The open lock symbol  on the handle **9** points upwards.
 12. Open the waffle iron carefully. When doing so, only touch the handle **9** and the frame **8**.
 13. Check that the waffle has the desired amount of browning.
 14. If the waffle is not yet ready, flip the waffle iron over again and allow the waffle to continue baking.
 15. When the waffle is ready, carefully loosen it from the baking plates **7** using a wooden or heat-resistant plastic kitchen tool.
 16. Close the waffle iron again. You can add waffle batter for the next waffle when the green control light **3** is lit.
 17. When all the waffles are baked, unplug the mains plug **4** from the wall socket. Open the waffle iron and allow the device to cool down.
-

NOTE: decorate the waffles to taste, for example, with chocolate sauce, cream, vanilla ice cream, strawberries, raspberries, cherries, powdered sugar.

8. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **4** out from the wall socket before the cleaning process.
- ⊙ Never immerse the device in water, and protect it from drips and splashes.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Allow the device to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents. This may damage the non-stick coating.
- ⊙ Only the drip tray **6** is dishwasher-safe. This device is not suitable for the dishwasher.

Clean the waffle iron as soon as possible after use. This makes it easier to remove any leftover batter.

1. Remove crumbs, batter residues and grease residues, e.g. with kitchen paper.
2. The drip tray **6** can be washed in the dishwasher or by hand.
3. Wipe down the device inside and out using a damp cloth. You can also use some mild dishwashing detergent, but you will need to wipe it again with plain water so that the waffles don't acquire the taste of the detergent.
4. Dry with a dry cloth.

9. Recipe for Belgian waffles

Ingredients:

- 125 g butter
- 3 eggs
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 125 g sugar
- 250 ml milk
- 250 g flour
- 1/2 teaspoon baking soda

Preparation:

1. Melt butter and allow to cool.
2. Separate eggs.
3. Whip the egg whites with the vanilla sugar and the pinch of salt until stiff and set aside.
4. Mix the egg yolks with the sugar.
5. Mix the baking soda with the flour.
6. Gradually add milk and flour (including baking soda) and stir in.
7. Add melted butter and stir in.
8. Finally, gently fold in the whipped egg whites.
9. Allow the waffle iron to preheat. This process takes max. 4 minutes.
10. Pour enough batter into each waffle iron to just cover the entire bottom (approx. 150 - 200 g, depending on consistency).

NOTE: if the batter is difficult to spread, you can thin the batter with a little mineral water or milk.

11. Immediately close the waffle iron and turn it.
12. Depending on the desired amount of browning, bake the waffle for approx 3 to 3.5 minutes.
13. Turn the waffle iron back and open it.
14. Remove the waffle.
15. Decorate the waffles to taste, for example, with chocolate sauce, cream, vanilla ice cream, strawberries, raspberries, cherries, powdered sugar.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!








- Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / action
No function	Is the mains plug 4 inserted correctly?
The waffles are too dark.	Shorten the baking time.
The waffles are too light.	Extend the baking time.
The batter does not spread well in the waffle iron.	Dilute the batter with a little mineral water or milk.

12. Technical specifications

Model:	SDW 1000 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1000 W
Max. temperature:	200 °C

Symbols used

	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 377132_2110** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **377132_2110** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 377132_2110



Supplier


Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Fonction rotative	30
6. Avant la première utilisation	31
7. Cuire des gaufres	31
8. Nettoyage	32
9. Recette de gaufres belges	33
10. Mise au rebut	33
11. Dépannage	34
12. Caractéristiques techniques	34
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	35
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	38

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Partie supérieure
- 2 Voyant lumineux rouge* :
s'allume dès que l'appareil est alimenté en électricité
- 3 Voyant lumineux vert* :
s'allume dès que la température de cuisson est atteinte
- 4 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5 Partie inférieure
- 6 Plateau d'égouttement
- 7 Plaques de cuisson
- 8 Support
- 9  Poignée

* Les deux voyants lumineux sont en double : aussi bien sur la partie supérieure **1** que sur la partie inférieure **5**.

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau gaufrier.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau gaufrier !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Ce gaufrier est conçu pour cuire des gaufres.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les gaufres de l'appareil une fois qu'elles sont cuites.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson du gaufrier atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.

- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 32).
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil et le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Ne plongez ni le boîtier de l'appareil, ni le câble d'alimentation, ni la fiche secteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement acces-

sible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par les bords coupants ou les zones chaudes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Gardez un œil sur le gaufrier pendant que vous cuisez des gaufres ! Les gaufres peuvent commencer à brûler si elles restent trop longtemps dans le gaufrier.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustens-

siles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.

- ⊙ De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la cuisson et lors du retrait des gaufres. Tenez le visage, les mains et les bras à distance.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les gaufres de l'appareil une fois qu'elles sont cuites.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
- ⊙ Seul le plateau d'égouttement est lavable au lave-vaisselle. L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.

4. Éléments livrés

- 1 Gaufrier rotatif avec support
- 1 Plateau d'égouttement **6**
- 1 Mode d'emploi

Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Fonction rotative

La particularité de ce gaufrier est la fonction rotative. Le gaufrier est fixé sur un support **8** de telle manière qu'il puisse être tourné et retourné à 180° en toute sécurité. Ainsi, la pâte se répartit de manière homogène dans les renforcements des plaques de cuisson **7**.

- Les deux voyants lumineux **2** et **3** sont en double : aussi bien sur la partie supérieure **1** que sur la partie inférieure **5**.
- Le gaufrier ne peut s'ouvrir que lorsque la partie supérieure **1** est tournée vers le haut. Le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
- **Figure C** : tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Le symbole représentant un cadenas fermé **f** est tourné vers le haut. Lorsque la gaufre est cuite, retournez le gaufrier. Vous pouvez alors ouvrir le gaufrier et retirer la gaufre.
- Selon la fluidité de la pâte, de la pâte peut s'égoutter sur le plateau d'égouttement **6**. Il peut être sorti et nettoyé au lave-vaisselle.

6. Avant la première utilisation

Lors de la fabrication, de nombreuses pièces sont recouvertes d'une fine couche d'huile, afin d'être protégées. Faites fonctionner une première fois l'appareil sans pâte à gaufre afin que d'éventuels résidus puissent s'évaporer.

REMARQUE : la première montée en température de l'appareil peut occasionner le dégagement de quelques mauvaises odeurs. Pour cette raison, assurez-vous que la pièce est aérée de manière adéquate.

1. Sortez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente aucune détérioration.
3. **Ouvrez le gaufrier et retirez l'autocollant sur la plaque de cuisson 7 inférieure.**
4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
5. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'au moins 50 cm de l'appareil.
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.
7. Laissez l'appareil ainsi en marche pendant 10 - 15 minutes environ.
8. Débranchez la fiche secteur.
9. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.
10. Nettoyez à nouveau l'appareil.

REMARQUE : il est recommandé de ne pas consommer les premières gaufres préparées, mais de les jeter, car celles-ci n'auront pas bon goût.

7. Cuire des gaufres



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson **7** de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée **9** et le support **8** de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.
- ⊙ De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la cuisson et lors du retrait des gaufres. Tenez le visage, les mains et les bras à distance.

REMARQUE : la consistance et la composition de la pâte influencent les propriétés de cuisson. Pour déterminer la bonne quantité de pâte et le bon temps de cuisson (brunissement souhaité), commencez par tester la cuisson d'une gaufre.

1. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'au moins 50 cm de l'appareil.
2. **Figure A :** insérez le plateau d'égouttement **6** dans le support **8**.
3. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** doit être tourné vers le haut.
4. Graissez légèrement les plaques de cuisson **7** revêtues.

REMARQUE : pour ce faire, utilisez de préférence de l'huile alimentaire, que vous répartirez au moyen d'un pinceau à pâtisserie.

5. **Figure B** : fermez le gaufrier.
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
7. Faites préchauffer le gaufrier avant la première gaufre. Cette opération dure au max. 4 minutes.
8. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
9. Versez de la pâte à gaufre dans les renforcements de la plaque de cuisson **7** jusqu'à ce que le fond soit juste complètement recouvert de pâte.
10. **Figure C** : fermez le gaufrier et tournez-le immédiatement de l'autre côté. Le symbole représentant un cadenas fermé **f** sur la poignée **9** est tourné vers le haut après la rotation.
11. Surveillez le voyant lumineux vert **3**. D'abord, il s'éteint. Quand il s'allume à nouveau, retournez le gaufrier. Le symbole représentant un cadenas ouvert **f** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
12. Ouvrez le gaufrier avec précaution. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
13. Vérifiez si la gaufre a le degré de brunissement souhaité.
14. Si la gaufre n'est pas encore cuite, refermez le gaufrier et continuez la cuisson de la gaufre.
15. Lorsque la gaufre est cuite, décollez-la avec précaution des plaques de cuisson **7** à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en matière plastique résistant à la chaleur.

16. Refermez le gaufrier. Lorsque le voyant lumineux vert **3** s'allume, vous pouvez ajouter de la pâte à gaufre pour la gaufre suivante.
17. Quand toutes les gaufres sont cuites, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : décorez les gaufres selon les envies : p. ex. sauce au chocolat, crème, glace à la vanille, fraises, framboises, cerises, sucre glace.

8. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et protégez-le des éclaboussures et des écoulements.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
 - ⊙ Seul le plateau d'égouttement **6** est lavable au lave-vaisselle. L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.
-

Nettoyez le gaufrier aussi vite que possible après usage. Ainsi les restes de pâte s'enlèvent plus facilement.

1. Retirez les miettes, restes de pâte et résidus gras p. ex. avec un essuie-tout.
2. Le plateau d'égouttement **6** peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main.
3. Passez un chiffon souple et humidifié à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle doux, mais vous devrez dans ce cas tout repasser à l'eau claire, afin que les gaufres n'aient pas d'arrière-goût.
4. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

9. Recette de gaufres belges

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre
- 250 ml de lait
- 250 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre vanillé et une pointe de sel et réserver.
4. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
5. Mélanger la levure chimique et la farine.
6. Ajouter peu à peu le lait et la farine (y compris la levure chimique) et incorporer.
7. Ajouter le beurre fondu et incorporer.
8. Pour terminer, ajouter avec précaution les blancs d'œufs battus.
9. Faites préchauffer le gaufrier. Cette opération dure au max. 4 minutes.

10. Verser respectivement la quantité de pâte nécessaire pour que le fond du gaufrier soit juste complètement recouvert (selon la consistance, env. 150 - 200 g).

REMARQUE : si la pâte se répartit difficilement, vous pouvez diluer la pâte avec un peu d'eau minérale ou de lait.

11. Fermer et tourner immédiatement le gaufrier.
12. Cuire les gaufres pendant env. 3 à 3,5 minutes selon le degré de brunissement souhaité.
13. Retourner et ouvrir le gaufrier.
14. Retirer la gaufre.
15. Décorez les gaufres selon les envies : p. ex. sauce au chocolat, crème, glace à la vanille, fraises, framboises, cerises, sucre glace.

10. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SDW 1000 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W
Température max. :	200 °C

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Causes possibles / solutions
Ne fonctionne pas	La fiche secteur 4 est-elle bien branchée ?
Les gaufres sont trop brunes.	Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres restent trop claires.	Prolongez le temps de cuisson.
La pâte ne se répartit pas bien dans le gaufrier.	Diluez la pâte avec un peu d'eau minérale ou de lait.

Symboles utilisés

	Gepürfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
 Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
 Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 377132_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **377132_2110**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 377132_2110



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 377132_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **377132_2110**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 377132_2110



Fournisseur


Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	42
2. Correct gebruik	43
3. Veiligheidsinstructies	43
4. Leveringsomvang	46
5. Draaifunctie	46
6. Vóór het eerste gebruik	47
7. Wafels bakken	47
8. Reinigen	48
9. Recept voor Belgische wafels	49
10. Weggooien	49
11. Problemen oplossen	50
12. Technische gegevens	50
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	51

1. Overzicht

- 1 Bovenzijde
- 2 Rode controlelampje*:
brandt, zodra het apparaat van stroom wordt voorzien
- 3 Groene controlelampje*:
brandt, zodra de baktemperatuur is bereikt
- 4 Aansluitsnoer met stekker
- 5 Onderkant
- 6 Lekbak
- 7 Bakplaten
- 8 Onderstel
- 9  Greep

* Beide controlelampjes zijn dubbel aanwezig: zowel aan de bovenzijde **1** als aan de onderkant **5**.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe wafelijzer.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe wafelijzer!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Dit wafelijzer is bedoeld om wafels mee te bakken.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Harde en spitse voorwerpen (zoals metalen lepels) kunnen de antikleeflaag beschadigen. Gebruik uitsluitend keukengereedschap van hout of hittebestendige kunststof om de gebakken wafels uit het wafelijzer te nemen.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
 - ⊙ De bakplaten van het wafelijzer worden heel heet tijdens het gebruik. Ook de externe oppervlakken worden warm. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de greep en het onderstel. Gebruik voor het verwijderen van de wafels die klaar zijn geschikt keukengereedschap.
- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 48).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Daardoor zou zowel het apparaat als de anti-aanbakcoating beschadigd kunnen worden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.





GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

- ⊙ Elektrische apparaten kunnen gevaarlijk zijn voor huis- en gebruiksdieren. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ De behuizing, het stroomsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het stroomsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het stroomsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Houd het wafelijzer in de gaten terwijl u wafels bakt! Wafels kunnen gaan branden als ze te lang in het wafelijzer liggen.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ De bakplaten van het apparaat worden heel heet tijdens het gebruik. Ook de externe oppervlakken worden warm. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de greep en het onderstel. Gebruik voor het verwijderen van de wafels die klaar zijn geschikt keukengereedschap.
- ⊙ Tijdens het bakken en bij het verwijderen van de wafels kan er hete stoom ontsnappen. Houd uw gezicht, handen en armen uit de buurt.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met reinigen, totdat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Harde en spitse voorwerpen (zoals metalen lepels) kunnen de antikleeflaag beschadigen. Gebruik uitsluitend keukengereedschap van hout of hittebestendige kunststof om de gebakken wafels uit het wafelijzer te nemen.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van siliconen pootjes. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen gecoat zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behan-

deld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Alleen de lekbak is vaatwasmachinebestendig. Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

4. Leveringsomvang


- 1 draaibaar wafelijzer met onderstel
- 1 lekbak **6**
- 1 handleiding

Uitpakken

1. Haal alle delen uit de verpakking.
2. Controleer of alle delen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

5. Draaifunctie

Het bijzondere aan dit wafelijzer is de draaifunctie. Het wafelijzer is zo aan een onderstel **8** bevestigd dat het veilig 180° en terug kan worden gedraaid. Hierdoor wordt het beslag gelijkmatiger verdeeld in de uitsparingen van de bakplaten **7**.

- Beide controlelampjes **2** en **3** zijn dubbel aanwezig: zowel aan de bovenzijde **1** als aan de onderkant **5**.
- Het wafelijzer kan alleen worden geopend als de bovenzijde **1** naar boven is gericht. Het geopende slotsymbool  aan de greep **9** wijst omhoog.
- **Afbeelding C:** het wafelijzer wordt direct na het gieten van het beslag omgedraaid. Het gesloten slotsymbool  wijst omhoog. Als de wafel klaar is, wordt het wafelijzer weer teruggedraaid. Dan kunt u het wafelijzer openen en de wafel verwijderen.
- Afhankelijk van hoe vloeibaar het beslag is, kan het beslag bij het omdraaien in de lekbak **6** druppelen. Deze is

uitneembaar en kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

6. Vóór het eerste gebruik

Tijdens de productie krijgen veel delen een dunne oliefilm ter bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik zonder wafelbeslag, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

AANWIJZING: tijdens de eerste keren dat het apparaat wordt opgewarmd, kan er een lichte geurontwikkeling plaatsvinden. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

1. Neem het apparaat en alle accessoires uit de verpakking.
2. Controleer of het apparaat niet beschadigd is.
3. **Open het wafelijzer en verwijder de sticker op de onderste bakplaat 7.**
4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
5. Kies een standplaats die stevig, vlak en niet brandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 50 cm tot andere voorwerpen aan.
6. Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact.
Nu brandt het rode controlelampje **2** en het apparaat warmt op.
Zodra de werktemperatuur is bereikt, brandt het groene controlelampje **3**.
7. Laat het apparaat ongeveer 10 – 15 minuten ingeschakeld.
8. Trek de stekker uit het stopcontact.
9. Open het wafelijzer en laat het apparaat afkoelen.
10. Reinig het apparaat opnieuw.

AANWIJZING: omdat de eerste gebakken wafels niet lekker smaken, dient u deze niet op te eten maar weg te gooien.

7. Wafels bakken





GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ De bakplaten **7** van het apparaat worden heel heet tijdens het gebruik. Ook de externe oppervlakken worden warm. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de greep **9** en het onderstel **8**. Gebruik voor het verwijderen van de wafels die klaar zijn geschikt keukengereedschap.
- ⊙ Tijdens het bakken en bij het verwijderen van de wafels kan er hete stoom ontsnappen. Houd uw gezicht, handen en armen uit de buurt.

AANWIJZING: de dikte en samenstelling van het beslag zijn van invloed op de bakeigenschappen. Om de juiste hoeveelheid beslag en de baktijd (gewenste bruining) te bepalen, bakt u eerst een testwafel.

-
1. Kies een standplaats die stevig, vlak en niet brandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 50 cm tot andere voorwerpen aan.
 2. **Afbeelding A:** schuif de lekbak **6** in het onderstel **8**.
 3. Open het wafelijzer. Het geopende slotsymbool **d** aan de greep **9** moet daarvoor omhoog wijzen.
 4. Vet de gecoate bakplaten **7** licht in.
 5. **Afbeelding B:** sluit het wafelijzer.
 6. Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact.
Nu brandt het rode controlelampje **2** en het apparaat warmt op.
Zodra de werktemperatuur is bereikt,

- brandt het groene controlelampje **3**. Het apparaat is nu gebruiksklaar.
7. Laat het wafelijzer voor het maken van de eerste wafel voorverwarmen. Dit proces duurt max. 4 minuten.
 8. Open het wafelijzer. Pak alleen de greep **9** en het onderstel **8** vast.
 9. Giet voldoende wafelbeslag in de uitsparingen van de bakplaat **7**, zodat de bodem net volledig bedekt is.
 10. **Afbeelding C:** sluit het wafelijzer en draai het direct om naar de andere kant. Het gesloten slotsymbool  aan de greep **9** wijst na het draaien omhoog.
 11. Let op het groene controlelampje **3**. Dat gaat als eerste uit. Draai het wafelijzer weer terug wanneer het controlelampje opnieuw brandt. Het geopende slotsymbool  aan de greep **9** wijst omhoog.
 12. Open het wafelijzer voorzichtig. Pak alleen de greep **9** en het onderstel **8** vast.
 13. Controleer of de wafel de gewenste mate van bruining heeft.
 14. Is de wafel nog niet gaar, sluit dan het wafelijzer weer en laat de wafel verder bakken.
 15. Als de wafel klaar is, haalt u deze voorzichtig van de bakplaten **7** met keukengereedschap van hout of hittebestendig kunststof.
 16. Sluit het wafelijzer weer. Als het groene controlelampje **3** brandt, kunt u het wafelbeslag voor de volgende wafel ingieten.
 17. Als alle wafels goed gebakken zijn, trekt u de stekker **4** uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Open het wafelijzer en laat het apparaat afkoelen.

AANWIJZING: versier de wafels naar smaak, bijv. met chocoladesaus, slagroom, vanille-ijs, aardbeien, frambozen, kersen of poedersuiker.

8. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **4** uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
- ⊙ Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druiptwater.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de antikleeflaag beschadigen.
 - ⊙ Alleen de lekbak **6** is vaatwasmachinebestendig. Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
-

Reinig het wafelijzer zo snel mogelijk na gebruik. Dit maakt het gemakkelijker om beslagresten te verwijderen.

1. Verwijder kruimels, beslagresten en vetresten bijv. met keukenpapier.
2. De lekbak **6** kan in de vaatwasmachine of met de hand worden uitgespoeld.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek. U kunt ook een mild afwasmiddel gebruiken, maar dan moet u het apparaat nogmaals met schoon water navegen, zodat de wafels geen zeepsmaak krijgen.
4. Veeg met een droge doek na.

9. Recept voor Belgische wafels

Ingrediënten:

- 125 g boter
- 3 eieren
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 125 g suiker
- 250 ml melk
- 250 g meel
- 1/2 theelepel bakpoeder

Toebereiding:

1. Smelt de boter en laat deze afkoelen.
2. Scheid de dooiers van het eiwit.
3. Klop de vanillesuiker met een snufje zout stijf en zet apart.
4. Meng het eigeel met de suiker.
5. Mix het bakpoeder met het meel.
6. Voeg geleidelijk de melk en het meel (inclusief bakpoeder) toe en roer erdoorheen.
7. Voeg de gesmolten boter toe en roer erdoorheen.
8. Spatel tot slot voorzichtig het geklopte eiwit erdoorheen.
9. Laat het wafelijzer voorverwarmen. Dit proces duurt max. 4 minuten.
10. Giet voldoende beslag in het wafelijzer, zodat de bodem net volledig bedekt is (ca. 150 - 200 g afhankelijk van de dikte).

AANWIJZING: als het beslag moeilijk te verdelen is, kunt u het beslag verdunnen met een beetje mineraalwater of melk.

11. Sluit het wafelijzer onmiddellijk en draai het om.
12. Bak de wafel ongeveer 3 à 3,5 minuten, afhankelijk van de gewenste mate van bruining.
13. Draai het wafelijzer terug en open het.
14. Verwijder de wafel.

15. Versier de wafels naar smaak, bijv. met chocoladesaus, slagroom, vanille-ijs, aardbeien, frambozen, kersen of poedersuiker.

10. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huishuif worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	Zit de stekker 4 goed in het stopcontact?
De wafels worden te donker.	Verkort de baktijd.
De wafels blijven te licht.	Verleng de baktijd.
Het beslag verspreidt zich niet goed over het wafelijzer.	Verdun het beslag met een beetje mineraalwater of melk.

12. Technische gegevens

Model:	SDW 1000 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1000 W
Max. temperatuur:	200 °C

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verboden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 377132_2110** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **377132_2110** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

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


E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 377132_2110

Spis treści

1. Przegląd.....	54
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	55
3. Wskazówki bezpieczeństwa	55
4. Zawartość zestawu	59
5. Funkcja obracania	59
6. Przed pierwszym użyciem	59
7. Pieczenie gofrów	60
8. Czyszczenie	61
9. Przepis na gofry belgijskie.....	61
10. Utylizacja	62
11. Rozwiązywanie problemów	62
12. Dane techniczne.....	62
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	63

1. Przegląd

- 1** Wierzch
- 2** Czerwona kontrolka*:
świeci, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania
- 3** Zielona kontrolka*:
gaśnie po osiągnięciu temperatury pieczenia
- 4** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 5** Spód
- 6** Tacka ociekowa
- 7** Płyty do wypiekania
- 8** Podstawa
- 9**  Uchwyt

* Obie kontrolki występują w dwóch miejscach: zarówno na wierzchu **1**, jak i na spodzie **5**.

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowej gofrownicy.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek.

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej gofrownicy!

Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Gofrownica jest przeznaczona do pieczenia gofrów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do wyjmowania upieczonych gofrów używać wyłącznie narzędzi kuchennych z drewna lub tworzyw sztucznych odpornych na wysoką temperaturę.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Mogą one być wykonywane przez dzieci, które skończyły 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny być dopuszczane do urządzenia i przewodu zasilającego.



- ⊙ Podczas pracy płyty do wypiekania w gofrownicy nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Gorące są także powierzchnie zewnętrzne. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyt i podstawę. Do wyjmowania gotowych gofrów używać wyłącznie odpowiednich przyrządów kuchennych.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie” na stronie 61).
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia i powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzodane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Obudowy, kabla i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kroplami wody oraz wodą rozbrzgową. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakkolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym

uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.

- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli urządzenie lub przewód zasilający mają widoczne uszkodzenia lub jeżeli wcześniej urządzenie spadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego o ostre krawędzie lub gorące miejsca.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Podczas pieczenia gofrów gofrownica powinna być stale obserwowana. Gofry pozostawione przez zbyt długi czas w gofrownicy mogą zacząć się przypalać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy urządzenia płyty do wypiekania nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Gorące są także powierzchnie zewnętrzne. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyt i podstawę. Do wyjmowania gotowych gofrów używać wyłącznie odpowiednich przyrządów kuchennych.
- ⊙ Podczas pieczenia i wyjmowania gofrów może powstać gorąca para. Trzymać z dala od twarzy, dłoni i rąk.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do wyjmowania upieczonych gofrów używać wyłącznie narzędzi kuchennych z drewna lub tworzyw sztucznych odpornych na wysoką temperaturę.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie posiada antypoślizgowe stopki silikonowe. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki silikonowe lub powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Do mycia w zmywarkach nadaje się tylko tacka ociekowa. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

4. Zawartość zestawu

- 1 gofrownica obrotowa z podstawą
- 1 tacka ociekowa **6**
- 1 instrukcja obsługi

Rozpakowanie

1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

5. Funkcja obracania

Specjalną cechą tej gofrownicy jest funkcja obracania. Gofrownica jest przymocowana do podstawy **8**, która umożliwia bezpieczne obracanie o 180° w jedną i drugą stronę. Dzięki temu ciasto jest rozprowadzane równomierniej we wgłębieniach płyt do wypiekania **7**.

- Obie kontrolki **2** i **3** występują w dwóch miejscach: zarówno na wierzchu **1**, jak i na spodzie **5**.
- Otwarcie gofrownicy jest możliwe tylko wtedy, gdy wierzch **1** jest skierowany do góry. Symbol otwartej kłódki **d** na uchwycie **9** wskazuje w górę.
- **Rys. C:** Gofrownicę należy obrócić od razu po napełnienia ciastem. Gofrownicę należy obrócić od razu po napełnienia ciastem. Symbol zamkniętej kłódki **f** wskazuje w dół. Gdy gofry są gotowe, gofrownicę należy obrócić w przeciwnym kierunku. Następnie można otworzyć gofrownicę i wyjąć gofry.
- W zależności od płynności ciasta, podczas obracania gofrownicy ciasto może kapać na tackę ociekową **6**. Można ją wyjąć i umyć w zmywarce.

6. Przed pierwszym użyciem

Podczas produkcji na wiele elementów nanoszona jest cienka powłoka ochronna z oleju. Podczas pierwszego użycia urządzenia należy włączyć bez ciasta, aby ewentualne pozostałości mogły wyparować.

WSKAZÓWKA: Podczas rozgrzewania może powstać lekki zapach. Dlatego należy zadbać o odpowiednią wentylację.

1. Wyjąć urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
3. **Otworzyć gofrownicę i usunąć naklejkę z dolnej płyty do wypiekania **7**.**
4. Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem.
5. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 50 cm odstępu od innych przedmiotów.
6. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do odpowiedniego gniazdka. Następnie zaświeci się czerwona kontrolka **2** i urządzenie zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu temperatury roboczej zaświeci się zielona kontrolka **3**.
7. Pozostawić urządzenie włączone na ok. 10 – 15 minut.
8. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
9. Otworzyć gofrownicę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
10. Ponownie wyczyścić urządzenie.

WSKAZÓWKA: Ze względu na smak nie powinno się spożywać pierwszych usmażonych gofrów i należy je wyrzucić.

7. Pieczenie gofrów



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Podczas pracy urządzenia płyty do wypiekania **7** nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Gorące są także powierzchnie zewnętrzne. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyt **9** i podstawę **8**. Do wyjmowania gotowych gofrów używać wyłącznie odpowiednich przyrządów kuchennych.
- ⊙ Podczas pieczenia i wyjmowania gofrów może powstać gorąca para. Trzymać z dala od twarzy, dłoni i rąk.

WSKAZÓWKA: Konsystencja i skład ciasta wpływają na właściwości wypieku. Aby ustalić odpowiednią ilość ciasta i czas pieczenia (pożądany stopień zarumienienia), należy najpierw upiec gofra próbnego.

1. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 50 cm odstępów od innych przedmiotów.
2. **Rys. A:** Wsunąć tackę ociekową **6** do podstawy **8**.
3. Otworzyć gofrownicę. Aby to zrobić, symbol otwartej kłódki **d** na uchwycie **9** musi wskazywać w górę.
4. Natłuścić delikatnie powlekane płyty do wypiekania **7**.

WSKAZÓWKA: Najlepiej jest używać oleju spożywczego, który należy rozproszdzić pędzelkiem do ciasta.

5. **Rys. B:** Zamknąć gofrownicę.
6. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do odpowiedniego gniazdka. Następnie zaświeci się czerwona kontrolka **2** i urządzenie zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu temperatury roboczej zaświeci się zielona kontrolka **3**.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

7. Przed przygotowaniem pierwszego gofra rozgrzać gofrownicę. Proces ten trwa maks. 4 minuty.
8. Otworzyć gofrownicę. Chwytać tylko za uchwyt **9** i podstawę **8**.
9. Włożyć do wgłębienia płyt do wypiekania **7** odpowiednią ilość ciasta tak, aby dno było całkowicie zakryte.
10. **Rys. C:** Zamknąć gofrownicę i obrócić ją na drugą stronę. Symbol otwartej kłódki **d** na uchwycie **9** po odwróceniu wskazuje w górę.
11. Obserwować zieloną kontrolkę **3**. Ona gaśnie jako pierwsza. Jeśli zaświeci się ponownie, należy ponownie obrócić gofrownicę. Symbol otwartej kłódki **d** na uchwycie **9** wskazuje w górę.
12. Otworzyć ostrożnie gofrownicę. Chwytać tylko za uchwyt **9** i podstawę **8**.
13. Sprawdzić, czy gofr ma żądany stopień zarumienienia.
14. Jeśli gofr nie jest gotowy, zamknąć jeszcze raz gofrownicę i dopiec gofr.
15. Gdy gofr jest gotowy, ostrożnie odkleić go od płyt do wypiekania **7** za pomocą narzędzia kuchennego z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewnianego.
16. Ponownie zamknąć gofrownicę. Gdy zapali się zielona kontrolka **3**, można włożyć ciasto na następny gofr.
17. Po zakończeniu pieczenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka. Otworzyć gofrownicę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

WSKAZÓWKA: Udekorować gofry według uznania np. sosem czekoladowym, śmietaną, lodami waniliowymi, truskawkami, malinami, wiśniami, cukrem pudrem.

8. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ Przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i chronić przed zmoczeniem wodą.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących. W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- ⊙ Do mycia w zmywarkach nadaje się tylko tacka ociekowa **6**. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

Wyczyścić urządzenie jak najszybciej po każdym użyciu. Wtedy usuwanie resztek ciasta jest łatwiejsze.

1. Usunąć okruchy, resztki ciasta i resztki tłuszczu, np. ręcznikiem kuchennym.
2. Tackę ociekową **6** można myć w zmywarce lub ręcznie.
3. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką. Można też użyć odrobiny łagodnego płynu do mycia naczyń, ale potem trzeba ponownie wytrzeć urządzenie czystą wodą, aby gofry nie miały nieprzyjemnego posmaku.
4. Potem wytrzeć suchą ściereczką.

9. Przepis na gofry belgijskie

Składniki:

- 125 g masła
- 3 jajka
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 125 g cukru
- 250 ml mleka
- 250 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku od pieczenia

Sposób przyrządzenia:

1. Stopić masło i poczekać, aż ostygnie.
2. Oddzielić żółtko od jajka.
3. Białka ubić z cukrem waniliowym i szczyptą soli na sztywną pianę i odstawić.
4. Zmieszać żółtka z cukrem.
5. Zmieszać proszek do pieczenia z mąką.
6. Stopniowo dodawać mleko i mąkę (z proszkiem do pieczenia), mieszając.
7. Dodać roztopione masło i wymieszać.
8. Na koniec ostrożnie dodać ubite białka.
9. Odczekać, aż gofrownica się nagrzej. Proces ten trwa maks. 4 minuty.
10. Wlać odpowiednią ilość ciasta do gofrownicy tak, aby dno było całkowicie przykryte (ok. 150 – 200 g, w zależności od konsystencji).

WSKAZÓWKA: Jeśli ciasto trudno się rozprowadza, można je rozcieńczyć niewielką ilością wody mineralnej lub mleka.

11. Zamknąć od razu gofrownicę i obrócić ją.
12. Piec ok. 3 do 3,5 minuty, w zależności od żądanego stopnia zarumienienia.
13. Odwrócić i otworzyć gofrownicę.
14. Wyjąć gofry.
15. Udekorować gofry według uznania np. sosem czekoladowym, śmietaną, lodami waniliowymi, truskawkami, malinami, wiśniami, cukrem pudrem.

10. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!








- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Brak funkcja	Czy wtyczka sieciowa 4 jest prawidłowo włączona?
Gofry wychodzą zbyt ciemne.	Skrócić czas pieczenia.
Gofry wychodzą zbyt jasne.	Wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto trudno rozprowadza się w gofrownicy.	Rozcieńczyć ciasto, dodając nieco wody mineralnej.

12. Dane techniczne

Model:	SDW 1000 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1000 W
Maksymalna temperatura:	200 °C

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązuca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu. Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia. Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 377132_2110** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **377132_2110**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 377132_2110



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12


22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	66
2. Použití k určenému účelu	67
3. Bezpečnostní pokyny	67
4. Rozsah dodávky	70
5. Funkce otáčení	70
6. Před prvním použitím	70
7. Pečení vafli	71
8. Čištění	72
9. Recept pro belgické vafle	72
10. Likvidace	73
11. Řešení problémů	73
12. Technické parametry	73
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	74

1. Přehled

- 1 Horní strana
- 2 Červená světelná kontrolka*:
svítí, jakmile je přístroj napájen proudem
- 3 Zelená světelná kontrolka*:
svítí, jakmile je dosaženo teploty pečení
- 4 Napájecí vedení se sířovou zástrčkou
- 5 Spodní strana
- 6 Odkapávací miska
- 7 Pečicí plotýnky
- 8 Podstavec
- 9  Rukojeť

* Obě světelné kontrolky jsou k dispozici dvakrát: na horní straně **1** i na spodní straně **5**.

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému vaflovači.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým vaflovačem!

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR! Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Symbole na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Tento vaflovač je určen k pečení vaflí.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.


Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch. Používejte k odebírání hotových vaflí výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
 - ⊙  Pečicí plotýnky vaflovače jsou během provozu velmi horké. Rovněž vnější plochy se velmi rozežhřejí. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojeti a podstavci. K odebrání hotových vafelů používejte vhodné kuchyňské náčiní.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 72).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Nepoužívejte drhacích, leptavých nebo odírajících čisticích prostředků. Tím by se mohl poškodit přístroj i antistatický povrch.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Kryt, síťový kabel a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo do jiných kapalin.

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane te-
kutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo vám podstavec přístroje spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se síťový kabel nemohl poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a
... při bouřce.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Při pečení vafli dávejte na vaflovač pozor! Vafle mohou začít hořet, když zůstanou ve vaflovači příliš dlouho.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pečicí plotýnky přístroje jsou během provozu velmi horké. Rovněž vnější plochy se velmi rozežhřejí. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojeti a podstavci. K odebrání hotových vafli použijte vhodné kuchyňské náčiní.
- ⊙ Během pečení a při odebírání vafli může unikat horká pára. Nepřibližujte obličej, ruce a paže k přístroji.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch. Používejte k odebírání hotových vafli výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ V myčce na nádobí lze mýt pouze odkapávací misku. Přístroj není vhodný pro mýtí v myčce.

4. Rozsah dodávky



- 1 otočný vaflovač s podstavcem
- 1 odkapávací miska **6**
- 1 návod k použití

Vybalení

1. Vytáhněte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

5. Funkce otáčení

Zvláštností na tomto vaflovači je funkce otáčení. Vaflovač je na podstavci **8** upevněn tak, že jej lze bezpečně otočit o 180° a zpět. Tím se těsto rovnoměrně rozdělí do prohlubní v pečicích plotýnkách **7**.

- Obě světelné kontrolky **2** a **3** jsou k dispozici dvakrát: na horní straně **1** i na spodní straně **5**.
- Vaflovač lze otevřít pouze, když horní strana **1** směřuje nahoru. Symbol otevřeného zámku  na rukojeti **9** ukazuje nahoru.
- **Obrázek C:** Vaflovač se ihned po naplnění těsta otočí. Vaflovač se ihned po naplnění těsta otočí. Symbol zavřeného zámku  ukazuje nahoru. Když je vafle hotová, vaflovač se otočí zpět. Poté můžete vaflovač otevřít a odebrat vafli.
- Podle toho, jak je tekuté těsto, může při otáčení kapat těsto na odkapávací misku **6**. Tu lze vytáhnout a mýt v myčce.

6. Před prvním použitím

Při výrobě je mnoho dílů za účelem ochrany pokryto tenkým olejovým filmem. Před prvním použitím uveďte přístroj do provozu pouze bez těsta, aby se mohly případné zbytky vypařit.

UPOZORNĚNÍ: Během prvních ohřevů může dojít k tvorbě mírného zápachu. Postarejte se proto o dostatečné větrání.

1. Vytáhněte přístroj a všechny díly příslušenství z obalu.
2. Zkontrolujte, že přístroj nevykazuje žádná poškození.
3. **Otevřete vaflovač a odstraňte nálepku na spodní pečicí plotýnce **7**.**
4. Před prvním použitím přístroj vyčistěte.
5. Zvolte místo, které je pevné, rovné a nehořlavé. Dodržujte přitom odstup od jiných předmětů cca 50 cm.
6. Síťovou zástrčku **4** zasuněte do vhodné síťové zásuvky.
Nyní svítí červená světelná kontrolka **2** a přístroj se rozehřívá.
Když je dosaženo provozní teploty, svítí zelená světelná kontrolka **3**.
7. Nechejte přístroj zapnutý přibližně 10 – 15 minut.
8. Vytáhněte síťovou zástrčku.
9. Otevřete vaflovač a nechte přístroj zchladnout.
10. Přístroj opět vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ: První upečené vafle byste z chuťových důvodů neměli jíst, ale vyhodit.

7. Pečení vafli



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pečicí plotýnky **7** přístroje jsou během provozu velmi horké. Rovněž vnější plochy se velmi rozehřejí. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojeti **9** a podstavci **8**. K odebrání hotových vafli používejte vhodné kuchyňské náčiní.
- ⊙ Během pečení a při odebírání vafli může unikat horká pára. Nepřibližujte obličej, ruce a paže k přístroji.

UPOZORNĚNÍ: Konzistence a složení těsta ovlivňuje vlastnosti pečení. Chcete-li zjistit správné množství těsta a dobu pečení (požadované zhnědnutí), nejprve upečte zkušební vafli.

1. Zvolte místo, které je pevné, rovné a nehořlavé. Dodržujte přitom odstup od jiných předmětů cca 50 cm.
2. **Obrázek A:** Zasuňte odkapávací misku **6** do podstavce **8**.
3. Otevřete vaflovač. Symbol zavřeného zámku **Ⓛ** na rukojeti **9** k tomu musí ukazovat nahoru.
4. Potažené pečicí plotýnky **7** namažte lehce tukem.

UPOZORNĚNÍ: Nejlepší je použít stolní olej, který rozetřete mašlovačkou.

5. **Obrázek B:** Zavřete vaflovač.
6. Síťovou zástrčku **4** zasuňte do vhodné síťové zásuvky.
Nyní svítí červená světelná kontrolka **2** a přístroj se rozehřívá.
Když je dosaženo provozní teploty, svítí zelená světelná kontrolka **3**.
Nyní je přístroj provozuschopný.
7. Před první vafli nechejte vaflovač přehřát. To trvá max. 4 minuty.

8. Otevřete vaflovač. Uchopte ho přitom pouze za rukojeť **9** a podstavec **8**.
9. Naplňte do prohlubní pečicí plotýnky **7** tolik těsta, aby bylo dno zcela pokryté.
10. **Obrázek C:** Zavřete vaflovač a otočte ho ihned na druhou stranu. Symbol zavřeného zámku **Ⓛ** na rukojeti **9** ukazuje po otočení nahoru.
11. Pozorujte zelenou světelnou kontrolku **3**. Nejdříve zhasne. Když se opět rozsvítí, otočte vaflovač opět zpět. Symbol otevřeného zámku **Ⓛ** na rukojeti **9** ukazuje nahoru.
12. Opatrně vaflovač otevřete. Uchopte ho přitom pouze za rukojeť **9** a podstavec **8**.
13. Zkontrolujte, zda má vafle požadovaný stupeň zhnědnutí.
14. Pokud vafle ještě není hotová, přiklopte vaflovač ještě jednou a nechejte vafli dál péct.
15. Když je vafle hotová, opatrně ji uvolněte z pečicích plotýnek **7** pomocí kuchyňského náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teplotě.
16. Vaflovač zase uzavřete. Když svítí zelená světelná kontrolka **3**, můžete naplnit těsto pro další vafli.
17. Když jsou všechny vafle upečené, vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky. Otevřete vaflovač a nechte přístroj zchladnout.

UPOZORNĚNÍ: Ozdobte vafle podle chuti např. čokoládovou polevou, šlehačkou, vanilkovým cukrem, jahodami, malinami, třešněmi, moučkovým cukrem.

8. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před čištěním síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.
- ⊙ Přístroj nikdy nenamáčejte do vody a chrante ho před stříkající a kapající vodou.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte přístroj před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Tím by mohl být poškozen antistatický povrch.
 - ⊙ V myčce na nádobí lze mýt pouze odkapávací misku **6**. Přístroj není vhodný pro mytí v myčce.
-

Vaflovač vyčistěte co nejdříve po použití. Tak lze zbytky těsta snáze odstranit.

1. Odstraňte drobky, zbytky těsta a zbytky tuku např. kuchyňskou utěrkou.
2. Odkapávací misku **6** můžete umýt ručně nebo v myčce.
3. Otřete přístroj zevnitř a zvenku měkkým, navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu jemného čisticího prostředku, musíte ho pak ale setřít ještě čistou vodou, aby vafle neměly pachůf.
4. Poté vysušte suchou utěrkou.

9. Recept pro belgické vafle

Přísady:

- 125 g másla
- 3 vejce
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 125 g cukru
- 250 ml mléka
- 250 g mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva

Příprava:

1. Rozpusťte máslo a nechte ho vychladnout.
 2. Oddělte bílky od žloutků.
 3. Z bílků s vanilkovým cukrem a špetkou soli vyšlehejte sníh a postavte stranou.
 4. Žloutky smíchejte s cukrem.
 5. Prášek do pečiva promíchejte s moukou.
 6. Přidávejte postupně mléko a mouku (včetně prášku do pečiva) a zamíchejte.
 7. Přidejte a přimíchejte rozpuštěné máslo.
 8. Na závěr opatrně vmíchejte sníh.
 9. Nechejte vaflovač předehtát. To trvá max. 4 minuty.
 10. Do vaflovače naplňte tolik těsta, aby bylo dno zcela pokryté (podle konzistence cca 150 – 200 g).
-

UPOZORNĚNÍ: Pokud lze těsto jen těžko rozprostřít, můžete ho trochu naředit minerální vodou nebo mlékem.

11. Vaflovač ihned zavřete a otočte.
12. Vafli pečte podle požadovaného stupně zhnědnutí cca 3 až 3,5 minuty.
13. Vaflovač otočte zpět a otevřete.
14. Odeberte vafli.
15. Ozdobte vafle podle chuti např. čokoládovou polevou, šlehačkou, vanilkovým cukrem, jahodami, malinami, třešněmi, moučkovým cukrem.

10. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu.



To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!








⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/ opatření
Bez funkce	Je síťová zástrčka 4 správně zastrčena?
Vafle jsou příliš tmavé.	Zkratek dobu pečení.
Vafle jsou příliš světlé.	Prodlužte dobu pečení.
Těsto se špatně rozprostírá ve vaflovači.	Naředit těsto trochou minerální vody nebo mléka.

12. Technické parametry

Model:	SDW 1000 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1000 W
Max. teplota:	200 °C

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovete si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován. Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 377132_2110** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **377132_2110** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 377132_2110



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg


NĚMECKO



Obsah

1. Prehľad	76
2. Účel použitia.....	77
3. Bezpečnostné pokyny	77
4. Obsah balenia	80
5. Funkcia otáčania	80
6. Pred prvým použitím	80
7. Pečenie vaflí	81
8. Čistenie.....	82
9. Recept na belgické vafle	82
10. Likvidácia	83
11. Riešenia problémov	83
12. Technické údaje	83
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	84

1. Prehľad

- 1 Horná strana
- 2 Červená kontrolka*:
svieti, keď je prístroj napájaný prúdom
- 3 Zelená kontrolka*:
svieti, keď sa dosiahne teplota pečenia
- 4 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 5 Spodná strana
- 6 Odkvapkovácia miska
- 7 Platne na pečenie
- 8 Podstavec
- 9  Rukoväť

* Obidve kontrolky existujú dvojmo: tak na hornej strane **1**, ako aj na spodnej strane **5**.

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému vaflovaču.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámene sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým vaflovačom!

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Symboly na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Tento vaflovač je vhodný na pečenie vaflí. Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Tvrdé a špicaté predmety (napr. kovové lyžičky) môžu poškodiť neprilnavú vrstvu. Na vyberanie hotových vaflí používajte výlučne kuchynské pomôcky z dreva alebo z plastu odolného voči vysokým teplotám.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja prístupnú pre používateľa, s výnimkou prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



- ⊙ Počas prevádzky sú platne na pečenie vaflovača veľmi horúce. Aj vonkajšie plochy sú horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba za rukoväť a na ráme. Na vyberanie hotových vafli použite vhodné kuchynské náradie.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 82).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Pri ich použití by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a neprilhavej vrstvy.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá

prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdychnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Teleso, sieťový kábel a sieťovú zástrčku nesmiete ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vyťahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dbajte na to, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla na ostrých hranách alebo horúcich povrchoch.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.

- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vyťahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Počas pečenia vaflí majte prístroj na dohľad! Vafle môžu začať horieť, keď zostanú príliš dlho vo vaflovači.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Počas prevádzky sú platne na pečenie prístroja veľmi horúce. Aj vonkajšie plochy sú horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba za rúkovať a na ráme. Na vyberanie hotových vaflí použite vhodné kuchynské náradie.
- ⊙ Počas pečenia a pri vyberaní vaflí môže unikáť horúca para. Tvár, dlane a ruky majte čo najďalej.
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokiaľ prístroj nevychladne.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Tvrdé a špicaté predmety (napr. kovové lyžičky) môžu poškodiť neprilnavú vrstvu. Na vyberanie hotových vaflí používajte výlučne kuchynské pomôcky z dreva alebo z plastu odolného voči vysokým teplotám.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Len miska na odkvapkávanie je vhodná do umývačky riadu. Prístroj nie je vhodný do umývačky riadu.

4. Obsah balenia



1 otočný vaflovač s podstavcom
 1 odkvapkávací miska **6**
 1 návod na obsluhu

Odstránenie obalu

1. Vyberte všetky diely z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto diely kompletne a nepoškodené.

5. Funkcia otáčania

Osobitosťou tohto vaflovača je funkcia otáčania. Vaflovač je upevnený v podstavci **8** tak, aby sa mohol bezpečne otočiť o 180° a späť. Tým sa cesto rovnomernejšie rozdelí v priehľbinách platní na pečenie **7**.

- Obidve kontrolky **2** a **3** existujú dvojmo: tak na hornej strane **1**, ako aj na spodnej strane **5**.
- Vaflovač sa dá otvoriť len vtedy, keď horná strana **1** smeruje nahor. Symbol otvoreného zámku  na rukoväti **9** smeruje nahor.
- **Obrázok C:** Vaflovač sa otočí ihneď po naplnení cesta. Symbol zatvoreného zámku  smeruje nahor. Keď je vafľa hotová, vaflovač sa znovu otočí späť. Potom môžete vaflovač otvoriť a vybrať vafľu.

- Podľa toho, aké tekuté je cesto, môže pri otáčaní cesto kvapkať na odkvapkávaciu misku **6**. Táto sa môže vybrať a umyť v umývačke riadu.

6. Pred prvým použitím

Pri výrobe získavajú mnohé diely tenkú ochrannú vrstvu oleja. Prvýkrát prístroj použite bez vafľového cesta, aby sa mohli vyparať prípadné zvyšky.

UPOZORNENIE: Pri prvých zahrievaniach môže vzniknúť mierny zápach. Preto sa postarajte o dostatočné vetranie.

1. Prístroj a jeho príslušenstvo vyberte z obalu.
2. Skontrolujte, či prístroj nie je poškodený.
3. **Otvorte vaflovač a odstráňte nálepku na spodnej platni na pečenie 7.**
4. Pred prvým použitím prístroj vyčistite.
5. Vyberte miesto, ktoré je pevné, rovné a nehorľavé. Dodržujte pritom minimálnu vzdialenosť cca 50 cm od iných predmetov.
6. Zasuňte zástrčku **4** do vhodnej zásuvky. Teraz svieti červená kontrolka **2** a prístroj sa zahrieva. Keď sa dosiahne prevádzková teplota, svieti zelená kontrolka **3** teploty.
7. Prístroj nechajte zapnutý asi 10 – 15 minút.
8. Vytiahnite zástrčku.
9. Otvorte vaflovač a nechajte prístroj vychladnúť.
10. Prístroj znovu vyčistite.

UPOZORNENIE: Z chuťových dôvodov by sa prvé upečené vafle nemali zjesť, ale vyhodiť.

7. Pečenie vaflí



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Počas prevádzky sú platne na pečenie **7** prístroja veľmi horúce. Aj vonkajšie plochy sú horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba za rúkovať **9** a na podstavci **8**. Na vyberanie hotových vaflí použite vhodné kuchynské náradie.
- ⊙ Počas pečenia a pri vyberaní vaflí môže unikať horúca para. Tvár, dlane a ruky majte čo najďalej.

UPOZORNENIE: Konzistencia a zloženie cesta ovplyvňuje vlastnosti pečenia. Aby ste zistili správne množstvo cesta a dobu pečenia (požadované zhnednutie), upečte najskôr skúšobnú vafľu.

1. Vyberte miesto, ktoré je pevné, rovné a nehorľavé. Dodržujte pritom minimálnu vzdialenosť cca 50 cm od iných predmetov.
2. **Obrázok A:** Odkvapkávaciu misku **6** zasunite do podstavca **8**.
3. Otvorte vafľovač. Symbol otvoreného zámku **d** na rúkovaťi **9** pritom musí smerovať nahor.
4. Zľahka namastite platne na pečenie **7** s ochrannou vrstvou.

UPOZORNENIE: Najlepšie je použiť jedlý olej, ktorý rozotriete štetcom na pečenie.

5. **Obrázok B:** Zatvorte vafľovač.
6. Zasuňte zástrčku **4** do vhodnej zásuvky. Teraz svieti červená kontrolka **2** a prístroj sa zohrieva. Keď sa dosiahne prevádzková teplota, svieti zelená kontrolka **3** teploty. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

7. Pred prvou vafľou nechajte vafľovač predhriať. Tento proces trvá max. 4 minúty.
8. Otvorte vafľovač. Chytajte ho pritom len za rúkovať **9** a na podstavci **8**.
9. Do priehlbín platne na pečenie **7** naplňte toľko cesta, aby bolo dno akurát rovnomerne prekryté.
10. **Obrázok C:** Zatvorte vafľovač a hneď ho otočte na druhú stranu. Symbol zatvoreného zámku **a** na rúkovaťi **9** smeruje po otočení nahor.
11. Sledujte zelenú kontrolku **3**. Najskôr zhasne. Keď znovu svieti, otočte vafľovač zase späť. Symbol otvoreného zámku **d** na rúkovaťi **9** smeruje nahor.
12. Opatrne otvorte vafľovač. Chytajte ho pritom len za rúkovať **9** a na podstavci **8**.
13. Skontrolujte, či má vafľa požadovanú stupeň zhnednutia.
14. Ak vafľa ešte nie je hotová, ešte raz zaklapnite vafľovač a nechajte vafľu ďalej piecť.
15. Keď je vafľa hotová, opatrne ju uvoľnite z platní na pečenie **7** kuchynským náradím z dreva alebo plastu odolného voči teplu.
16. Vafľovač znovu zatvorte. Keď svieti zelená kontrolka **3**, môžete naplniť vafľové cesto na ďalšiu vafľu.
17. Keď sú všetky vafle hotovo upečené, vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky. Prístroj nechajte vychladnúť. Otvorte vafľovač a nechajte prístroj vychladnúť.

UPOZORNENIE: Vafle podľa chuti ozdobte, napr. čokoládovou polevou, šľahačkou, vanilkovou zmrzlinou, jahodami, malinami, čerešňami, práškovým cukrom.

8. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením vyťahnite zástrčku **4** zo zásuvky.
- ⊙ Prístroj nikdy neponárajte do vody a chráňte ho pred striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Tým sa môže poškodiť neprilhavá vrstva.
- ⊙ Len miska na odkvapkávanie **6** je vhodná do umývačky riadu. Prístroj nie je vhodný do umývačky riadu.

Vaflovač očistite čo najrýchlejšie po použití. Tak sa dajú zvyšky cesta ľahšie odstrániť.

1. Odstráňte omrvinky, zvyšky cesta a tuku, napr. pomocou kuchynskej papierovej utierky.
2. Odkvapkávacia miska **6** sa môže umývať v umývačke riadu alebo ručne.
3. Prístroj utrite zvnútra a zvonku mäkkou, navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj trochu jemného prostriedku na umývanie riadu, potom ho však musíte ešte raz zotrieť s čistou vodou, aby sa do vafli nedostala žiadna pachúť.
4. Následne prístroj utrite suchou handrou.

9. Recept na belgické vafle

Suroviny:

- 125 g masla
- 3 vajcia
- 1 balíčky vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 125 g cukru
- 250 ml mlieka
- 250 g múky
- 1/2 čajovej lyžičky prášku na pečenie

Príprava:

1. Roztopte maslo a nechajte vychladnúť.
2. Vajčka oddel'te.
3. Bielky s vanilkovým cukrom a štipkou soli dotuha vyšľahajte a odložte stranou.
4. Žĺtky zmiešajte s cukrom.
5. Prášok na pečenie zmiešajte s múkou.
6. Postupne pridávajte mlieko a múku (vrát. prášku na pečenie) a premiešajte.
7. Pridajte roztopené maslo a premiešajte.
8. Nakoniec opatrne vmiešajte bielkový sneh.
9. Nechajte vaflovač predhriať. Tento proces trvá max. 4 minúty.
10. Do vaflovača naplňte vždy toľko cesta, aby bolo dno akurát úplne prekryté (podľa konzistencie cca 150 – 200 g).

UPOZORNENIE: Ak sa dá cesto len ťažko rozdeliť, môžete cesto zriediť malým množstvom minerálnej vody alebo mlieka.

11. Vaflovač ihneď zatvorte a otočte.
12. Podľa požadovaného stupňa zhnednutia pečte vafľu cca 3 až 3,5 minúty.
13. Vaflovač otočte späť a otvorte.
14. Vyberte vafľu.
15. Vafle podľa chuti ozdobte, napr. čokoládovou polevou, šľahačkou, vanilkovou zmrzlinou, jahodami, malinami, čerešňami, práškovým cukrom.

10. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného



zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Riešenia problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!








- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opravovať prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Žiadne funkcia	Je sieťová zástrčka 4 správne zasunutá?
Vafle príliš stmavnú.	Skrátte dobu pečenia.
Vafle zostanú príliš svetlé.	Predĺžte dobu pečenia.
Cesto sa vo vafľovači dobre nerozdeľuje.	Cesto zriedte malým množstvom minerálnej vody alebo mlieka.

12. Technické údaje

Model:	SDW 1000 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1000 W
Max. teplota:	200 °C

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 377132_2110** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

377132_2110 si môžete otvoríť svoj návod na obsluhu.



Service stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 377132_2110



Dodávateľ



Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	86
2. Uso adecuado.....	87
3. Indicaciones de seguridad.....	87
4. Volumen de suministro	90
5. Función de giro.....	90
6. Antes del primer uso.....	91
7. Hornear los gofres.....	91
8. Limpieza.....	92
9. Receta para gofres belgas	93
10. Eliminación	93
11. Solución de problemas.....	94
12. Datos técnicos.....	94
13. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	95

1. Vista general

- 1 Parte superior
- 2 Indicador luminoso rojo*:
se ilumina en cuanto el aparato tenga suministro de corriente
- 3 Indicador luminoso verde*:
se ilumina en cuanto se alcance la temperatura de cocción
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Parte inferior
- 6 Bandeja de goteo
- 7 Placas de cocción
- 8 Armazón
- 9   Mango

* Los dos indicadores luminosos están presentes por duplicado: tanto en la parte superior **1** como en la parte inferior **5**.

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta gofrera.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva gofrera!

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

Esta gofrera está prevista para hornear gofres.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Los objetos duros y puntiagudos (como p. ej., las cucharas metálicas) pueden dañar el revestimiento antiadherente. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor para retirar los gofres terminados.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ Las placas de cocción de la gofrera se calientan mucho debido al funcionamiento. También las superficies exteriores se calientan. Toque el aparato únicamente por el mango y por el armazón durante el funcionamiento. Utilice utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres terminados.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase "Limpieza" en la página 92).
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podrían dañar el aparato y el revestimiento antiadherente.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como re-

gla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ La carcasa, el cable de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible

y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

- ⊙ Asegúrese de que el cable de red de alimentación no puede resultar dañado por aristas cortantes o superficies calientes.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ Mantenga la gofrera a la vista mientras hornea gofres. Los gofres pueden empezar a quemarse si permanecen demasiado tiempo en la gofrera.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las placas de cocción del aparato se calientan mucho debido al funcionamiento. También las superficies exteriores se calientan. Toque el aparato únicamente por el mango y por el armazón durante el funcionamiento. Utilice

utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres terminados.

- ⊙ Durante el horneado y al retirar los gofres puede salir vapor caliente. Mantenga alejados el rostro, las manos y los brazos.
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Los objetos duros y puntiagudos (como p. ej., las cucharas metálicas) pueden dañar el revestimiento antiadherente. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor para retirar los gofres terminados.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ El aparato lleva soportes de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ Únicamente la bandeja de goteo se puede lavar en el lavavajillas. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

4. Volumen de suministro

- 1 gofrera giratoria con armazón
- 1 bandeja de goteo **6**
- 1 manual de instrucciones

Desembalaje

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

5. Función de giro

Lo que hace especial a esta gofrera es la función de giro. La gofrera está fijada en un armazón **8** de tal manera que puede girarse de forma segura hasta 180° y vuelta. De esa forma, la masa se distribuye de manera uniforme por los huecos de las placas de cocción **7**.

- Los dos indicadores luminosos **2** y **3** están presentes por duplicado: tanto en la parte superior **1** como en la parte inferior **5**.
- La gofrera tan solo se puede abrir cuando la parte superior **1** quede hacia arriba. El símbolo del candado abierto **d** del mango **9** señala hacia arriba.
- **Ilustración C:** la gofrera se gira inmediatamente después de llenar con la masa. El símbolo del candado cerrado **h** señala hacia arriba. Cuando el gofre está terminado, la gofrera vuelve a girarse. Entonces podrá abrir la gofrera y retirar el gofre.
- En función de lo líquida que sea la masa, al girar puede gotear masa sobre la bandeja de goteo **6**. Esta se puede extraer y lavar en el lavavajillas.

6. Antes del primer uso

Durante la producción se aplica a muchas de las partes una fina película de aceite para protegerlas. Antes del primer uso, haga funcionar el aparato sin masa de gofre para que se evaporen los restos que pudieran quedar.

NOTA: durante los primeros procesos de calentamiento puede producirse un ligero olor. Procure por ello que haya suficiente ventilación.

1. Retire el aparato y todos los accesorios del embalaje.
2. Compruebe que el aparato no presenta daños.
3. **Abra la gofrera y retire el adhesivo de la placa de cocción 7 inferior.**
4. Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
5. Seleccione una ubicación que sea firme, plana y no se quemé. Mantenga una distancia de aprox. 50 cm con los demás objetos.
6. Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente de red adecuada. El indicador luminoso rojo **2** se ilumina y el aparato se calienta. En cuanto se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, se ilumina el indicador luminoso verde **3**.
7. Deje el aparato encendido durante unos 10 - 15 minutos.
8. Saque el enchufe de la toma de corriente.
9. Abra la gofrera y deje enfriar el aparato.
10. Vuelva a limpiar el aparato.

NOTA: debido al sabor, no debería consumir los primeros gofres que hornee; elimínelos en su lugar.


7. Hornear los gofres



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las placas de cocción **7** del aparato se calientan mucho debido al funcionamiento. También las superficies exteriores se calientan. Toque el aparato únicamente por el mango **9** y por el armazón **8** durante el funcionamiento. Utilice utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres terminados.
- ⊙ Durante el horneado y al retirar los gofres puede salir vapor caliente. Mantenga alejados el rostro, las manos y los brazos.

NOTA: la consistencia y la composición de la masa influyen en las propiedades de cocción. Para averiguar cuál es la cantidad de masa y el tiempo de cocción adecuados (tostado deseado), hornee primero un gofre de prueba.

1. Seleccione una ubicación que sea firme, plana y no se quemé. Mantenga una distancia de aprox. 50 cm con los demás objetos.
2. **Ilustración A:** deslice la bandeja de goteo **6** para insertarla en el armazón **8**.
3. Abra la gofrera. Para ello, el símbolo del candado abierto  del mango **9** debe señalar hacia arriba.
4. Engrase ligeramente las placas de cocción **7** con revestimiento.

NOTA: lo mejor es utilizar aceite comestible, que puede aplicar con un pincel de cocina.

5. **Ilustración B:** cierre la gofrera.
6. Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente de red adecuada. El indicador luminoso rojo **2** se ilumina y el aparato se calienta.

En cuanto se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, se ilumina el indicador luminoso verde **3**.

El aparato ya está listo para el servicio.

7. Antes de preparar el primer gofre, deje que la gofrera se precaliente. Este proceso dura un máx. de 4 minutos.
8. Abra la gofrera. Al hacerlo, agarre únicamente por el mango **9** y por el armazón **8**.
9. Llene los huecos de la placa de cocción **7** con tanta masa de gofre como para que la parte inferior quede totalmente cubierta a ras.
10. **Ilustración C:** cierre la gofrera y gírela inmediatamente hacia el otro lado. El símbolo del candado cerrado **f** del mango **9** señala hacia arriba después de girarlo.
11. Observe el indicador luminoso verde **3**. Este se apaga inicialmente. Cuando se ilumine de nuevo, vuelva a girar la gofrera. El símbolo del candado abierto **f** del mango **9** señala hacia arriba.
12. Abra la gofrera cuidadosamente. Al hacerlo, agarre únicamente por el mango **9** y por el armazón **8**.
13. Compruebe si el gofre presenta el grado de tostado deseado.
14. Si el gofre todavía no está terminado, vuelva a cerrar la gofrera y deje que el gofre se siga horneando.
15. Cuando el gofre esté terminado, despréndalo cuidadosamente de las placas de cocción **7** con un utensilio de cocina de madera o de plástico resistente al calor.
16. Vuelva a cerrar la gofrera. Cuando el indicador luminoso verde **3** se ilumine, podrá llenar con masa de gofre para el siguiente gofre.
17. Cuando todos los gofres estén terminados, saque el enchufe **4** de la toma de corriente. Abra la gofrera y deje enfriar el aparato.

NOTA: decore los gofres al gusto, p. ej., con salsa de chocolate, nata, helado de vainilla, fresas, frambuesas, cerezas, azúcar glas.

8. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de la limpieza, saque el enchufe **4** de la toma de corriente.
- ⊙ No sumerja nunca el aparato en agua y protéjalo del goteo y las salpicaduras.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de limpiarlo, deje que el aparato se enfríe.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el revestimiento antiadherente.
- ⊙ Únicamente la bandeja de goteo **6** se puede lavar en el lavavajillas. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

Procure limpiar la gofrera lo más rápido posible después de cada uso. De esa forma será más fácil eliminar los restos de masa.

1. Elimine las migas, los restos de masa y de grasa, p. ej., con papel de cocina.
2. La bandeja de goteo **6** se puede lavar en el lavavajillas o a mano.
3. Pase un paño suave y humedecido por dentro y por fuera del aparato. Puede utilizar también un poco de detergente suave, pero después deberá dar otro lavado con agua limpia para que los gofres no adquieran ningún regusto.
4. Pase luego un paño seco.

9. Receta para gofres belgas

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1 paquetito de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 125 g de azúcar
- 250 ml de leche
- 250 g de harina
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo

Preparación:

1. Dejar que la mantequilla se funda y se enfríe después.
2. Separar las yemas de las claras.
3. Batir a nieve las claras de huevo con el azúcar de vainilla y la pizca de sal y reservar.
4. Remover las yemas con el azúcar.
5. Mezclar la levadura en polvo con la harina.
6. Añadir poco a poco la leche y la harina (incluyendo la levadura en polvo) e incorporar.
7. Añadir la mantequilla fundida e incorporar.
8. Para terminar, incorporar cuidadosamente las claras a punto de nieve.
9. Deje que la gofrera se precaliente. Este proceso dura un máx. de 4 minutos.
10. Llenar cada vez la gofrera con tanta masa como para que la parte inferior quede totalmente cubierta a ras (según la consistencia, aprox. 150 - 200 g).

NOTA: si le cuesta con tanta masa como para que distribuir la masa, puede diluirla con un poco de agua mineral o de leche.

11. Cerrar y girar de inmediato la gofrera.
12. Según el grado de tostado deseado, hornear el gofre durante aprox. 3 a 3,5 minutos.
13. Volver a girar la gofrera y abrirla.

14. Retirar el gofre.

15. Decore los gofres al gusto, p. ej., con salsa de chocolate, nata, helado de vainilla, fresas, frambuesas, cerezas, azúcar glas.

10. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	¿El enchufe 4 está bien enchufado?
Los gofres quedan demasiado oscuros.	Reduzca el tiempo de cocción.
Los gofres quedan demasiado claros.	Prolongue el tiempo de cocción.
La masa no se distribuye bien en la gofrera.	Diluya la masa con un poco de agua mineral o de leche.

12. Datos técnicos

Modelo:	SDW 1000 A1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1000 W
Temperatura máx.:	200 °C

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el mercado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

13. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 377132_2110 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **377132_2110**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 377132_2110



Distribuidor



Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	98
2. Tilsigtet anvendelse	99
3. Sikkerhedsanvisninger	99
4. Leveringsomfang	102
5. Drejefunktion.....	102
6. Inden den første brug	102
7. Bagning af vafler.....	103
8. Rengøring.....	104
9. Opskrift på belgiske vafler	104
10. Bortskaffelse	105
11. Fejlfinding	105
12. Tekniske data.....	105
13. HOYER Handel GmbHs garanti	106

1. Oversigt

- 1 Overside
- 2 Rød kontrollampe*:
lyser, så snart apparatet forsynes med strøm
- 3 Grøn kontrollampe*:
lyser, så snart bagetemperaturen er nået
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Underside
- 6 Drypskål
- 7 Bageplader
- 8 Stel
- 9   Greb

* Begge kontrollamper findes dobbelt: både på oversiden **1** og på undersiden **5**.

Mange tak for din tillid!

Tillykke med dit nye vaffeljern.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med dit nye vaffeljern!

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Dette vaffeljern er beregnet til bagning af vaffer.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Hårde og spidse genstande (som f.eks. skeer af metal) kan beskadige non-stick-belægningen. Brug udelukkende køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt plast til udtagning af de færdige vaffer.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:




FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskade eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
 -  ⊙ Vaffeljernet bageplader bliver meget varme under brugen. Også de udvendige flader bliver varme. Berør kun apparatets greb og stel når det er i brug. Brug egnede køkkenredskaber til udtagning af de færdige vaffer.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 104).
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Brug ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Dette vil kunne beskadige apparatet samt non-stick-belægningen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.

FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold

FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød på grund af fugtighed!

- ⊙ Hus, netkablet og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand: der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet alligevel være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i dette tilfælde ikke apparatet mere, men få det eftersat på et fagværksted.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis apparatet eller netkablet har synlige skader, eller hvis apparatet har været faldet på gulvet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig jordet stikkontakt, og kun hvis spændingen svarer til oplysningerne på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Pas på, at netkablet ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller meget varme steder.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når apparatet ikke er i brug,
... før du rengør apparatet, og
... i tordenvejr.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Hold øje med vaffeljernet, mens vafflerne bager! Vaffler kan begynde at brænde, hvis de bliver for længe i vaffeljernet.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Apparatets bageplader bliver meget varme, når apparatet er i brug. Også de udvendige flader bliver varme. Berør kun apparatets greb og stel når det er i brug. Brug egnede køkkenredskaber til udtagning af de færdige vaffler.
- ⊙ Under bagningen og ved udtagning af vafflerne kan der undslippe damp. Hold ansigt, hænder og arme væk.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Hårde og spidse genstande (som f.eks. skeer af metal) kan beskadige non-stick-belægningen. Brug udelukkende køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt plast til udtagning af de færdige vaffler.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.

- ⊙ Apparatet har skridsikre silikonefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og kunststofoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opbløder silikonefødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Udelukkende drypskålen er egnet til maskinopvask. Apparatet er ikke egnet til opvaskemaskine.

- Alt efter, hvor flydende dejen er, kan der ved drejningen dryppe dej ned i drypskålen **6**. Denne kan tages ud og rengøres i opvaskemaskinen.

6. Inden den første brug

Ved produktionen får mange dele en tynd beskyttende oliefilm. Brug apparatet første gang uden vaffeldejl, således at eventuelle eksisterende rester kan fordampe.

ANVISNING: apparatet kan lugte lidt ved de første opvarmninger. Sørg derfor for tilstrækkelig udluftning.

1. Pak apparatet og alle tilbehørsdele ud.
2. Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget.
3. **Åbn vaffeljernet og fjern mærkaten på den nederste bageplade 7.**
4. Rengør apparatet inden første brug.
5. Vælg en placering, der fast, jævnt og varmebestandig. Hold derved en afstand på mindst 50 cm til andre genstande.
6. Sæt netstikket **4** i en egnet stikkontakt. Nu lyser den røde kontrollampe **2**, og apparatet varmer op. Så snart driftstemperaturen er nået, lyser den grønne kontrollampe **3**.
7. Lad apparatet være tændt i ca. 10 – 15 minutter.
8. Træk netstikket ud.
9. Åbn vaffeljernet og lad apparatet køle af.
10. Rengør apparatet igen.

ANVISNING: af smagsmæssige grunde bør du ikke spise de første bagte vaffler, men smide disse væk.

4. Leveringsomfang

- 1 drejeligt vaffeljern med stel
- 1 drypskål **6**
- 1 betjeningsvejledning

Udpakning

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene forefindes og derefter, om delene er ubeskadiget.

5. Drejefunktion

Det særlige ved dette vaffeljern, er drejefunktionen. Vaffeljernet er monteret således i et stel **8**, at det kan drejes sikkert 180° og tilbage. Derved fordeler dejen sig mere ensartet i bagepladernes **7** fordybninger.

- Begge kontrollamper **2** og **3** findes dobbelt: både på oversiden **1** og på undersiden **5**.
- Vaffeljernet kan kun åbnes, når oversiden **1** vender opad. Det åbnede låsesymbol **♣** på grebet **9** vender opad.
- **Fig. C:** vaffeljernet drejes straks efter påfyldning af dejen. Vaffeljernet drejes straks efter påfyldning af dejen. Det lukkede låsesymbol **♠** vender opad. Når vafflen er færdig, drejes vaffeljernet tilbage igen. Så kan du åbne vaffeljernet og tage vafflen ud.

7. Bagning af vaffler



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Apparatets bageplader **7** bliver meget varme, når apparatet er i brug. Også de udvendige flader bliver varme. Berør kun apparatets greb **9** og stel **8** når det er i brug. Brug egnede køkkenredskaber til udtagning af de færdige vaffler.
- ⊙ Under bagningen og ved udtagning af vafflerne kan der undslippe damp. Hold ansigt, hænder og arme væk.

ANVISNING: dejens konsistens og sammensætning påvirker bageegenskaberne. For at finde ud af den korrekte dejmængde og bagetid (ønsket brunng), bør du først bage en prøvevaffel.

1. Vælg en placering, der fast, jævnt og varmebestandig. Hold derved en afstand på mindst 50 cm til andre genstande.
 2. **Fig. A:** skub drypskålen **6** ind i stellet **8**.
 3. Åbn vaffeljernet. Dertil skal det åbnede låsesymbol **af** på grebet **9** vender opad.
 4. Indfedt de belagte bageplader **7** let.
-

ANVISNING: hertil bør du bruge spiseolie, som du fordeler med en bagepensel.

5. **Fig. B:** luk vaffeljernet.
6. Sæt netstikket **4** i en egnet stikkontakt. Nu lyser den røde kontrollampe **2**, og apparatet varmer op. Så snart driftstemperaturen er nået, lyser den grønne kontrollampe **3**. Apparatet er nu klar til brug.
7. Lad vaffeljernet forvarme inden den første vaffel. Denne proces tager maks. 4 minutter.
8. Åbn vaffeljernet. Berør derved kun greb **9** og stel **8**.

9. Fyld så meget dej i bagepladens **7** fordybninger, at bunden lige netop er dækket.
 10. **Fig. C:** luk vaffeljernet og drej det straks om på den anden side. Det lukkede låsesymbol **af** på grebet **9** vender efter drejning opad.
 11. Hold øje med den grønne kontrollampe **3**. Først slukker den. Når den lyser igen, drejer du vaffeljernet tilbage igen. Det åbnede låsesymbol **af** på grebet **9** vender opad.
 12. Åbn forsigtigt vaffeljernet. Berør derved kun greb **9** og stel **8**.
 13. Kontrollér, om vafflen har den ønskede bruningsgrad.
 14. Hvis vafflen endnu ikke er færdig, lukker du vaffeljernet igen og lader vafflen bage videre.
 15. Når vafflen er færdig, løsner du den forsigtigt med et køkkenredskab af træ eller varmebestandigt plast fra bagepladerne **7**.
 16. Luk vaffeljernet igen. Når den grønne kontrollampe **3** lyser, kan du påfylde vaffeldej til den næste vaffel.
 17. Når alle vaffler er bagt færdig, trækker du netstikket **4** ud af stikkontakten. Åbn vaffeljernet og lad apparatet køle af.
-

ANVISNING: dekorer vafflerne efter smag og behag, f.eks. med chokoladesauce, flødeskum, vaniljeis, jordbær, hindbær, kirsebær, flormelis.

8. Rengøring



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **4** ud af stikkontakten inden rengøring.
- ⊙ Dyp aldrig apparatet i vand og beskyt det mod stænk- og drypvand.



FARE for forbrændingskader!

- ⊙ Lad apparatet køle af inden rengøring.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skraper eller skurende rengøringsmidler. Derved kan non-stick-belægningen tage skade.
- ⊙ Udelukkende drypskålen **6** er egnet til maskinopvask. Apparatet er ikke egnet til opvaskemaskine.

Rengør vaffeljernet så vidt muligt straks efter brugen. Således kan dejrester lettere fjernes.

1. Fjern krummer, dej- og fedtresten med f.eks. køkkenrulle.
2. Drypskålen **6** kan rengøres i opvaskemaskinen eller i hånden.
3. Tør apparatet af ind- og udvendigt med en blød fugtig klud. Du kan også bruge en smule mildt opvaskemiddel, skal dog så dog tørre efter med rent vand, så dine vaffler ikke får en bismag.
4. Tør efter med en tør klud.

9. Opskrift på belgiske vaffler

Ingredienser:

- 125 g smør
- 3 æg
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 125 g sukker
- 250 ml mælk
- 250 g mel
- 1/2 tsk. bagepulver

Tilberedning:

1. Smelt smørret og lad det køle af.
2. Del æggene.
3. Pisk æggeghviden stiv med vaniljesukkeret og en smule salt og stil dem væk.
4. Rør æggeblommerne sammen med sukkeret.
5. Bland bagepulveret med melet.
6. Tilsæt mælk og mel (inkl. bagepulver) lidt efter lidt og rør i.
7. Tilsæt det smeltede smør og rør i.
8. Vend til sidst æggeghviderne i.
9. Lad vaffeljernet forvarme. Denne proces tager maks. 4 minutter.
10. Fyld så meget dej i vaffeljernet, at bunden lige netop er dækket (alt efter konsistens ca. 150 - 200 g).

ANVISNING: hvis dejen har svært ved at fordeles sig, kan du fortynde den med lidt mineralvand eller mælk.

11. Luk straks vaffeljernet og drej det.
12. Lad vafflerne bage i ca. 3 til 3,5 minutter alt efter den ønskede bruningsgrad.
13. Drej vaffeljernet tilbage og åbn det.
14. Udtagning af vafflen.
15. Dekorér vafflerne efter smag og behag, f.eks. med chokoladesauce, flødeskum, vaniljeis, jordbær, hindbær, kirsebær, flormelis.

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!







- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	Er netstikket 4 sat rigtigt i?
Vaflerne bliver for mørke.	Forkort bagetiden.
Vaflerne bliver for lyse.	Forlæng bagetiden.
Dejen fordeler sig dårligt i vaffeljernet.	Fortynd dejen med lidt mineralvand eller mælk.

12. Tekniske data

Model:	SDW 1000 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1000 W
Maks. temperatur:	200 °C

Anvendte symboler

	Gepüfte Sicherheit (afprövet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede service-center, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 377132_2110** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte service-center **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garanti, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvornår fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **377132_2110** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 71 0005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 377132_2110



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND