



## WAFFELEISEN SWEW 750 D2

DE AT CH

### WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

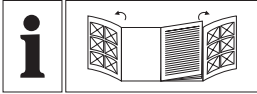
### GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

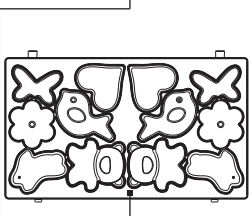
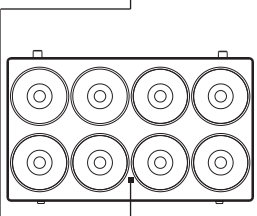
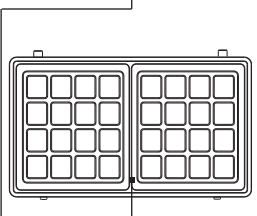
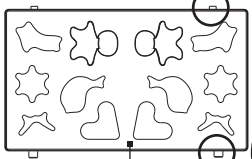
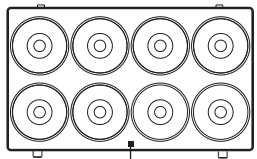
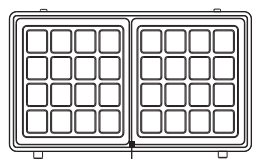
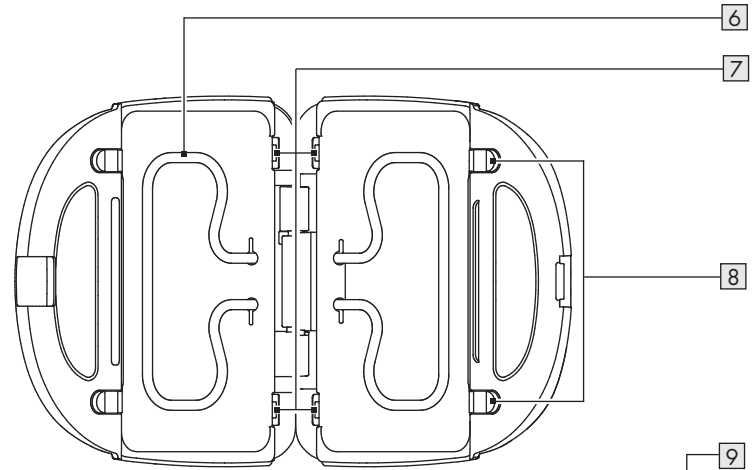
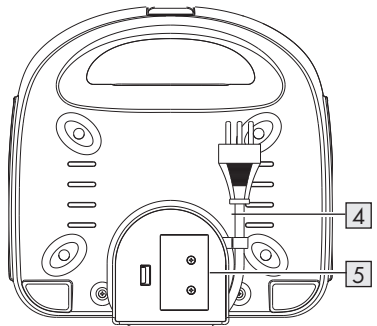
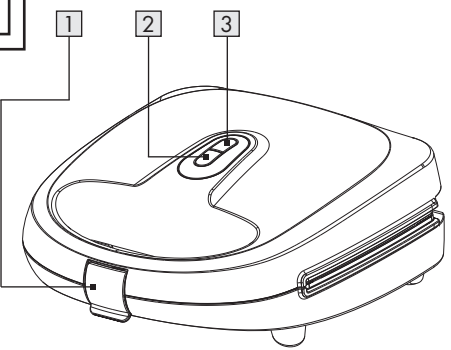
### PIASTRA PER WAFFEL

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	20
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	35

**A**



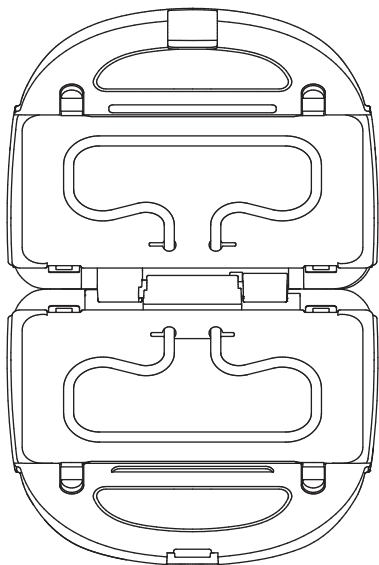
13

12

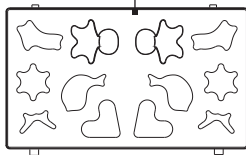
11b

11a

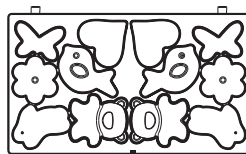
**B**



11b











11a



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 6
<b>Einleitung</b> .....	Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 7
Lieferumfang .....	Seite 7
Teilebeschreibung .....	Seite 7
Technische Daten .....	Seite 7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 11
<b>Montage</b> .....	Seite 11
<b>Bedienung</b> .....	Seite 12
Ein-/Ausschalten .....	Seite 12
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen .....	Seite 12
<b>Rezepte</b> .....	Seite 13
Belgische Waffeln .....	Seite 13
Blaubeerwaffeln .....	Seite 13
Schinken-/Käsewaffeln .....	Seite 14
Matchawaffeln .....	Seite 14
Belgische Browniewaffeln .....	Seite 15
Motivwaffeln .....	Seite 15
Einfache Donuts .....	Seite 16
Glasierte Schokoladendonuts .....	Seite 16
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 17
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 17
<b>Lagerung</b> .....	Seite 17
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 18
<b>Garantie</b> .....	Seite 18

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

# WAFFELEISEN

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

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

## ● Teilebeschreibung

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

Abb. A

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

## ● Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 750 W

Schutzklasse: I

Modellnummer: HG08700A-CH (Violett)  
HG08700B-CH (Blau)



## Sicherheitshinweise

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

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

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

### **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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

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

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

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

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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



## Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

## Bedienung

### **ACHTUNG! Heiße**

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

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

- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

## Reinigung und Aufbewahrung

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

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

## ● Vor der ersten Verwendung

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

### ① HINWEISE:

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

## ● Montage

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

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

### Platten einsetzen

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

## ❶ HINWEISE:

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

### Motivplatte Einsetzen (Abb. B)

Konkav **11a** Unterer Teil des Produkts

Konvex **11b** Oberer Teil des Produkts

## Platten entfernen

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

## ● Bedienung

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

## ● Ein-/Ausschalten

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

### Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte **2** ein Produkt eingeschaltet

Rote Kontrollleuchte **2** aus Produkt ausgeschaltet

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

Grüne Kontrollleuchte **3** ein Backtemperatur wurde erreicht

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

## ● Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen

### ❶ HINWEISE:

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

### ❶ HINWEISE:

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

### Empfohlene Backzeiten

Waffeln 5 bis 7 Minuten

Donuts 2,5 bis 5 Minuten

Motiv-Waffeln 7 Minuten

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

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

## ● Rezepte

### ● Belgische Waffeln

#### **Platten:**

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

### ● Blaubeerwaffeln

#### **Platten:**

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

## ● Schinken-/Käsewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Matchawaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten (Waffeln):

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

### Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

200 g	Weißer Schokolade (grob gehackt)
140 g	Sahne (35 % Fett)
1 TL	Matcha-Grünteepulver

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

### Zubereitung (Waffeln):

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

### Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

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

## ● Belgische Browniewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

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

### Zubereitung:

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

## ● Motivwaffeln

### Platten:

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

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Einfache Donuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Glasierte Schokoladendonuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

#### Schokoladendonuts:

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

#### Schokoladenglasur:

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

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

### Zubereitung (Schokoladendonuts):

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

### Zubereitung (Schokoladenglasur):

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



## ● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

## ⓘ HINWEISE:

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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 375564\_2104) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

### Service

#### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

#### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

#### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153














E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 21
<b>Introduction</b> .....	Page 22
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page 22
Contenu de l'emballage .....	Page 22
Description des pièces .....	Page 22
Données techniques .....	Page 22
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 22
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 26
<b>Montage</b> .....	Page 26
<b>Fonctionnement</b> .....	Page 27
Marche/arrêt .....	Page 27
Cuire les gaufres/beignets/gaufres avec motifs .....	Page 27
<b>Recettes</b> .....	Page 28
Gaufres belges .....	Page 28
Gaufres aux myrtilles .....	Page 28
Gaufres au jambon/fromage .....	Page 29
Gaufres au matcha .....	Page 29
Gaufres brownies belges .....	Page 30
Gaufres avec motifs .....	Page 30
Beignets simples .....	Page 31
Beignets au chocolat avec fondant .....	Page 31
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 32
<b>Dépannage</b> .....	Page 33
<b>Rangement</b> .....	Page 33
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 33
<b>Garantie</b> .....	Page 34

## Avertissements et symboles utilisés

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

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

# GAUFRIER

## ● Introduction

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

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

## ● Contenu de l'emballage

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

- 1x Gaufrier
- 3x Lots de plaques interchangeables
- 1x Mode d'emploi

## ● Description des pièces

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

III. A

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

## ● Données techniques

- Tension d'entrée : 220-240 V~, 50-60 Hz
- Consommation d'énergie : 750 W
- Classe de protection : I
- Numéro de modèle : HG08700A-CH (Violet)  
HG08700B-CH (Bleu)



## Consignes de sécurité

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

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

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

### **Enfants et personnes atteintes d'un handicap**

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

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

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

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

### **Utilisation conforme aux prescriptions**

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

## Sécurité électrique

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

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

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

■ Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.

- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.



## Fonctionnement

### **ATTENTION ! Surface**

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

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

## Nettoyage et rangement

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

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

## ● Avant la première utilisation

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

### ⓘ REMARQUES :

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

## ● Montage

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

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

### Installation des plaques

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

## ❶ REMARQUES :

- Utilisez uniquement des plaques identiques.

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

## Enlèvement des plaques

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

## ● Fonctionnement

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

## ● Marche/arrêt

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

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

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

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

### ❶ REMARQUES :

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

### ❶ REMARQUES :

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

### Temps de cuisson recommandés

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

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

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

## ● Recettes

### ● Gaufres belges

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

### ● Gaufres aux myrtilles

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

## ● Gaufres au jambon/fromage

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres au matcha

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients (gaufres) :

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

### Ingrédients (sauce au chocolat matcha) :

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

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

### Préparation (gaufres) :

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

### Préparation (sauce au chocolat et matcha) :

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

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

## ● Gaufres brownies belges

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres avec motifs

### Plaques :

Plaques à motifs

(plaque inférieure, concave) 11a et

(plaque supérieure, convexe) 11b

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Beignets simples

### Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Beignets au chocolat avec fondant

### Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

#### Beignets au chocolat :

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

#### Fondant au chocolat :

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

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


## Préparation (beignet au chocolat) :


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


## Préparation (fondant au chocolat) :


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

## ● Nettoyage et entretien

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




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

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

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

### Pièce

### Méthode de nettoyage

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



## **i** REMARQUES :

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

## ● Dépannage

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

## ● Rangement

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

## ● Mise au rebut

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.  
Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



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

## ● **Garantie**

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

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

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

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

## **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 375564\_2104) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

### **Service après-vente**

#### **(FR) Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

#### **(CH) Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153














E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....	Pagina 36
<b>Introduzione</b> .....	Pagina 37
Usò previsto .....	Pagina 37
Contenuto della confezione .....	Pagina 37
Descrizione dei componenti .....	Pagina 37
Dati tecnici .....	Pagina 37
<b>Istruzioni di sicurezza</b> .....	Pagina 37
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	Pagina 41
<b>Montaggio</b> .....	Pagina 41
<b>Funzionamento</b> .....	Pagina 42
Accensione/spengimento .....	Pagina 42
Preparare waffel, ciambelle e waffel a motivo .....	Pagina 42
<b>Ricette</b> .....	Pagina 43
Cialde belghe .....	Pagina 43
Waffel ai mirtilli .....	Pagina 43
Waffle al prosciutto e formaggio .....	Pagina 44
Waffel alla matcha .....	Pagina 44
Waffel belgi - brownie .....	Pagina 45
Waffel a motivo .....	Pagina 45
Ciambelle semplici .....	Pagina 46
Ciambelle con glassa al cioccolato .....	Pagina 46
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina 47
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina 47
<b>Conservazione</b> .....	Pagina 47
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 48
<b>Garanzia</b> .....	Pagina 48

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p><b>PERICOLO!</b> Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 <p>Corrente/tensione alternata</p>
	 <p>Hertz (frequenza di rete)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p><b>AVVERTENZA!</b> Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 <p><b>INDICAZIONE:</b> Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>
	 <p>Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.</p>
 <p><b>CAUTELE!</b> Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 <p>Pericolo - Rischio di scossa elettrica!</p>
	 <p>Attenzione, superficie calda!</p>
 <p>Simbolo della messa a terra protettiva</p>	 <p>Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.</p>
 <p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>	

## PIASTRA PER WAFFEL

### ● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

### ● **Uso previsto**

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffel, ciambelle e waffel a motivo. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

### ● **Contenuto della confezione**

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1x Piastra per waffel

3x set di piastre intercambiabili

1x Manuale di istruzioni

### ● **Descrizione dei componenti**

Aprire la pagina pieghevole con i disegni prima di leggere. Familiarizzare con tutte le funzioni del prodotto.

Fig. A

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo d'alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetti a gancio grandi
- 8 Leva di sblocco
- 9 Alette di chiusura esterne (piccole)
- 10 Alette di chiusura interne (grandi)
- 11a Piastra a motivo (piastra inferiore, concava)
- 11b Piastra a motivo (piastra superiore, convessa)
- 12 Piastra per ciambelle (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffel (piastra superiore e inferiore)

### ● **Dati tecnici**

Tensione di ingresso: 220–240 V~, 50–60 Hz

Potenza assorbita: 750 W

Classe di protezione: I

Modello numero: HG08700A-CH (Viola)  
HG08700B-CH (Blu)



## **Istruzioni di sicurezza**

**PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!**

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

## **Bambini e disabili**

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!**

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

## **Uso previsto**

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

## Sicurezza elettrica

**⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

**⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!** Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

**⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

■ Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.

- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

## Funzionamento

### **ATTENZIONE! Superficie calda!**

Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza set di piastre inserito.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre o che non tocchi i bordi delle piastre.

- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Per impostare il prodotto a 50 o 60 Hz, non è necessaria alcuna azione da parte degli utenti. Il prodotto si imposta automaticamente a 50 o 60 Hz.



## Pulizia e conservazione

### **AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

## ● **Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza impasto in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").






### **INDICAZIONI:**

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di waffel/ciambelle.




## ● **Montaggio**

### **AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione.**

Prima di inserire/rimuovere le piastre    : Staccare la spina  dalla presa.

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni.** Le piastre     non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

### **Inserire le piastre**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio . Aprire il prodotto.
- Posizionare le alette di chiusura interne  della piastra desiderata nei morsetti a gancio grandi .
- Spingere la piastra verso il basso finché non scatta in posizione.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

## ① INDICAZIONI:

- Inserire solo piastre dello stesso tipo.

Piastra a motivo	Inserimento (Fig. B)
Concava <b>11a</b>	Parte inferiore del prodotto
Convessa <b>11b</b>	Parte superiore del prodotto

## Rimuovere le piastre

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Tirare le leve di sblocco **8**. Togliere la piastra.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

## ● Funzionamento

- **Preparazione:** Ungere la piastra superiore e inferiore **11a 11b 12 13** con olio da cucina adatto.

## ● Accensione/spegnimento

- Accensione del prodotto: Collegare la spina **4** a una presa idonea. La spia rossa **2** si accende.
- Spegnimento del prodotto: Staccare la spina **4** dalla presa. La spia rossa **2** si spegne.

Spia	Stato
Spia rossa <b>2</b> accesa	Prodotto acceso
Spia rossa <b>2</b> spenta	Prodotto spento
Spia verde <b>3</b> spenta	Il prodotto si sta scaldando / riscaldando nuovamente
Spia verde <b>3</b> accesa	La temperatura di cottura è stata raggiunta

- ① **INDICAZIONE:** Durante il funzionamento, la spia verde **3** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di cottura.

## ● Preparare waffel, ciambelle e waffel a motivo

### ① INDICAZIONI:

- Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- Non riempire eccessivamente la piastra inferiore **11a 12 13** di impasto.
- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **3**.
- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra inferiore **11a 12 13**. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **1**. L'impasto viene ora cotto.

### ① INDICAZIONI:

- Il processo di cottura dura da 3 a 7 minuti circa. A seconda della doratura dei waffel, il tempo di cottura può essere accorciato o prolungato.

### Tempi di cottura consigliati

Waffel	da 5 a 7 minuti
Donut	da 2,5 a 5 minuti
Waffel a motivo	7 minuti

Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")

- Rimuovere i waffel / le ciambelle / i waffel a motivo: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre i waffel / le ciambelle cuociono, la spia verde **3** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **4** dalla presa.

## ● Ricette

### ● Cialde belghe

#### Piastre:

Piastre per waffel (piastra superiore e inferiore) 13

#### Ingredienti:

5	Uova, separate
250 g	Burro non salato, fuso
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina per tutti gli usi
2 confezioni	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

#### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli. Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- In un'altra ciotola, setacciare gli ingredienti secchi insieme. Aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi montati a neve.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 5 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

### ● Waffel ai mirtilli

#### Piastre:

Piastre per waffel (piastra superiore e inferiore) 13

#### Ingredienti:

2	Uova, separate
100 g	Zucchero
100 g	Burro non salato, fuso
160 ml	Latte
200 g	Farina per tutti gli usi
½ cucchiaino	Lievito in polvere
130 g	Mirtilli (freschi o congelati)

#### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli. Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- In un'altra ciotola, setacciare gli ingredienti secchi insieme. Aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi montati a neve. Versare i mirtilli.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 5 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

## ● Waffle al prosciutto e formaggio

### Piastre:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

### Ingredienti:

3	Uova, separate
50 g	Zucchero
150 g	Burro non salato, fuso
500 ml	Latte
420 g	Farina per tutti gli usi
3 cucchiaino	Lievito in polvere
150 g	Prosciutto, tagliato a dadini
150 g	Cheddar grattugiato

### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli. Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- In un'altra ciotola, setacciare gli ingredienti secchi insieme. Aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi montati a neve.
- Aggiungere il prosciutto a dadini e il cheddar grattugiato.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere il composto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 7 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

## ● Waffel alla matcha

### Piastre:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

### Ingredienti (waffle):

2	Uova, separate
150 g	Zucchero
100 g	Burro non salato, fuso
160 ml	Latte
170 g	Farina per tutti gli usi
½ cucchiaino	Bicarbonato di sodio
30 g	Tè verde matcha in polvere

### Ingredienti (salsa al cioccolato matcha):

200 g	Cioccolato bianco (tritato grossolanamente)
140 g	Panna (35 % di grassi)
1 cucchiaino	Tè verde matcha in polvere

- **Guarnizioni opzionali:** Gelato al tè verde, tè verde matcha in polvere

### Preparazione (waffle):

- Preriscaldare il prodotto.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli. Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- In un'altra ciotola, setacciare gli ingredienti secchi insieme. Aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi montati a neve.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 5 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

## Preparazione (salsa al cioccolato matcha):

- Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola resistente al calore (in acciaio inox o in vetro temperato).
- In una pentola, portare ad ebollizione circa 3 cm di acqua.
- Posizionare la ciotola sopra l'acqua bollente.
- Quando il composto si è sciolto, togliere la ciotola dal fuoco. Mescolare bene. La salsa al cioccolato matcha è pronta.

## ● Waffel belgi - brownie

### Piastre:

Piastre per waffel (piastra superiore e inferiore) 13

### Ingredienti:

2	Uova, separate
150 g	Zucchero
100 g	Burro non salato, fuso
160 ml	Latte
160 g	Farina per tutti gli usi
40 g	Cacao in polvere non zuccherato
½ cucchiaino	Lievito in polvere
100 g	Pezzetti di cioccolato

- **Guarnizioni opzionali:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Montare a neve gli albumi e lo zucchero in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola, sbattere i tuorli. Aggiungere il latte e il burro fuso e mescolare.
- In un'altra ciotola, setacciare gli ingredienti secchi insieme. Aggiungere il composto di tuorli d'uovo. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere gli albumi montati a neve.
- Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 5 minuti (fino a quando l'impasto non è formato completamente, ma ancora morbido).
- Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

## ● Waffel a motivo

### Piastre:

Piastre a motivo (piastra inferiore, concava) 11a e (piastra superiore, convessa) 11b

### Ingredienti:

250 g	Zucchero
125 g	Burro, fuso
2	Uova
250 ml	Acqua calda (30 °C)
250 g	Farina per tutti gli usi

### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere le uova e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto leggero giallo chiaro.
- Aggiungere il burro fuso al composto. Mescolare bene.
- Setacciare la farina nel composto e aggiungere l'acqua. Sbattere a bassa velocità e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 7 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

## ● Ciambelle semplici

### Piastre:

Piastre per ciambelle (piastra superiore e inferiore) 12

### Ingredienti:

260 g	Farina per tutti gli usi
130 g	Zucchero
1 confezione	Zucchero vanigliato
250 ml	Latte
3	Uova
5 cucchiaini	Olio vegetale
30 g	Lievito in polvere

### Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere le uova, lo zucchero vanigliato e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto leggero giallo chiaro.
- Aggiungere olio vegetale e latte al composto. Sbattere a bassa velocità e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Setacciare la farina e il lievito nel composto. Sbattere a bassa velocità e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 2,5 minuti (fino a quando l'impasto non è dorato e formato completamente, ma ancora morbido).

## ● Ciambelle con glassa al cioccolato

### Piastre:

Piastre per ciambelle (piastra superiore e inferiore) 12

### Ingredienti:

#### Ciambelle al cioccolato:

200 g	Burro non salato, ammorbidito
180 g	Zucchero
3	Uova
160 g	Farina per tutti gli usi
40 g	Cacao in polvere non zuccherato
60 ml	Latte
100 g	Pezzettini di cioccolato

### Glassa al cioccolato:

50 g	Cioccolato (50 %) (tritato grossolanamente)
20 g	Burro di cacao

- **Guarnizioni opzionali:** Codette di zucchero arcobaleno, mini marshmallows

### Preparazione (ciambelle al cioccolato):

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere le uova in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola sbattere il burro ammorbidito e lo zucchero fino ad ottenere un composto leggero giallo chiaro. Aggiungere  $\frac{1}{3}$  del composto di uova sbattute e sbattere a bassa velocità finché gli ingredienti non sono ben amalgamati. Ripetere la stessa procedura con i rimanenti  $\frac{2}{3}$  del composto di uova sbattute; aggiungere al composto e sbattere a bassa velocità finché gli ingredienti non sono ben amalgamati. Non mescolare il composto troppo energicamente.
- Setacciare nel composto la farina per tutti gli usi e il cacao in polvere non zuccherato. Aggiungere il latte e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere i pezzettini di cioccolato.
- Spruzzare le piastre superiore e inferiore con uno spray da forno (a base di burro).
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra inferiore. Cuocere per circa 4 minuti (fino a quando l'impasto non è formato completamente, ma ancora morbido).
- Rimuovere le ciambelle e lasciare raffreddare.

### Preparazione (glassa al cioccolato):

- Mettere il cioccolato tritato e il burro di cacao in una ciotola resistente al calore (in acciaio inox o in vetro temperato).
- In una pentola, portare ad ebollizione circa 3 cm di acqua.
- Posizionare la ciotola sopra l'acqua bollente.
- Quando il composto si è sciolto: Togliere la ciotola dal fuoco. Mescolare bene.
- Lasciare raffreddare leggermente la glassa di cioccolato prima dell'uso.

- Immergere un lato delle ciambelle nella glassa al cioccolato. Girare subito il lato glassato verso l'alto. Mettere la ciambella in frigorifero per alcuni minuti per asciugarla.
- Opzionale: Prima che la glassa al cioccolato si asciughi: Cospargere con codette di zucchero arcobaleno o mini marshmallows.

## ● Pulizia e manutenzione

### ⚠️ **PERICOLO! Pericolo di folgorazione!**

Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

⚠️ **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠️ **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

❗ **INDICAZIONE:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

Parte	Metodo di pulizia
■ Piastra per waffel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido.</li> <li>■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.</li> </ul>
■ Piastre <b>11a</b> <b>11b</b> <b>12</b> <b>13</b>	■ Sciacquare le piastre con acqua e/o un detergente delicato.
■ Spazi sul lato inferiore delle piastre	■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina.
■ Elemento riscaldante <b>6</b>	■ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati:
■ Dispositivo di bloccaggio <b>1</b>	Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.

## ❗ **INDICAZIONI:**

- Non pulire mai le piastre **11a** **11b** **12** **13** e il prodotto in lavastoviglie!
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.
- Dopo la pulizia: Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

## ● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	■ Collegare la spina di alimentazione <b>4</b> a una presa adatta.
I waffel sono troppo scuri.	■ Ridurre il tempo di cottura.
I waffel sono troppo chiari.	■ Aumentare il tempo di cottura.
I waffel appena cotti sono difficili da rimuovere dal prodotto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ungere leggermente le piastre <b>11a</b> <b>11b</b> <b>12</b> <b>13</b> prima della cottura.</li> <li>■ Provare una diversa ricetta d'impasto.</li> </ul>

## ● Conservazione

- ⚠️ **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.
- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
  - Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **5**.
  - Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
  - Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



Il prodotto e il materiale da imballaggio sono riciclabili. Smaltire separatamente per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

## ● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.



## Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 375564\_2104) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

### Assistenza

#### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

#### **CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG08700A-CH / HG08700B-CH

Version: 11/2021

IAN 375564\_2104

