



**BUBBLE-WAFFELEISEN / DONUT-MAKER /
OMELETTE-MAKER SBDOM 1000 B1**

DE AT CH

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

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

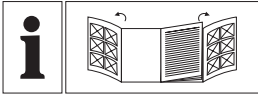
**GAUFRIER BUBBLE / APPAREIL
À DONUTS / APPAREIL À
OMELETTE**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

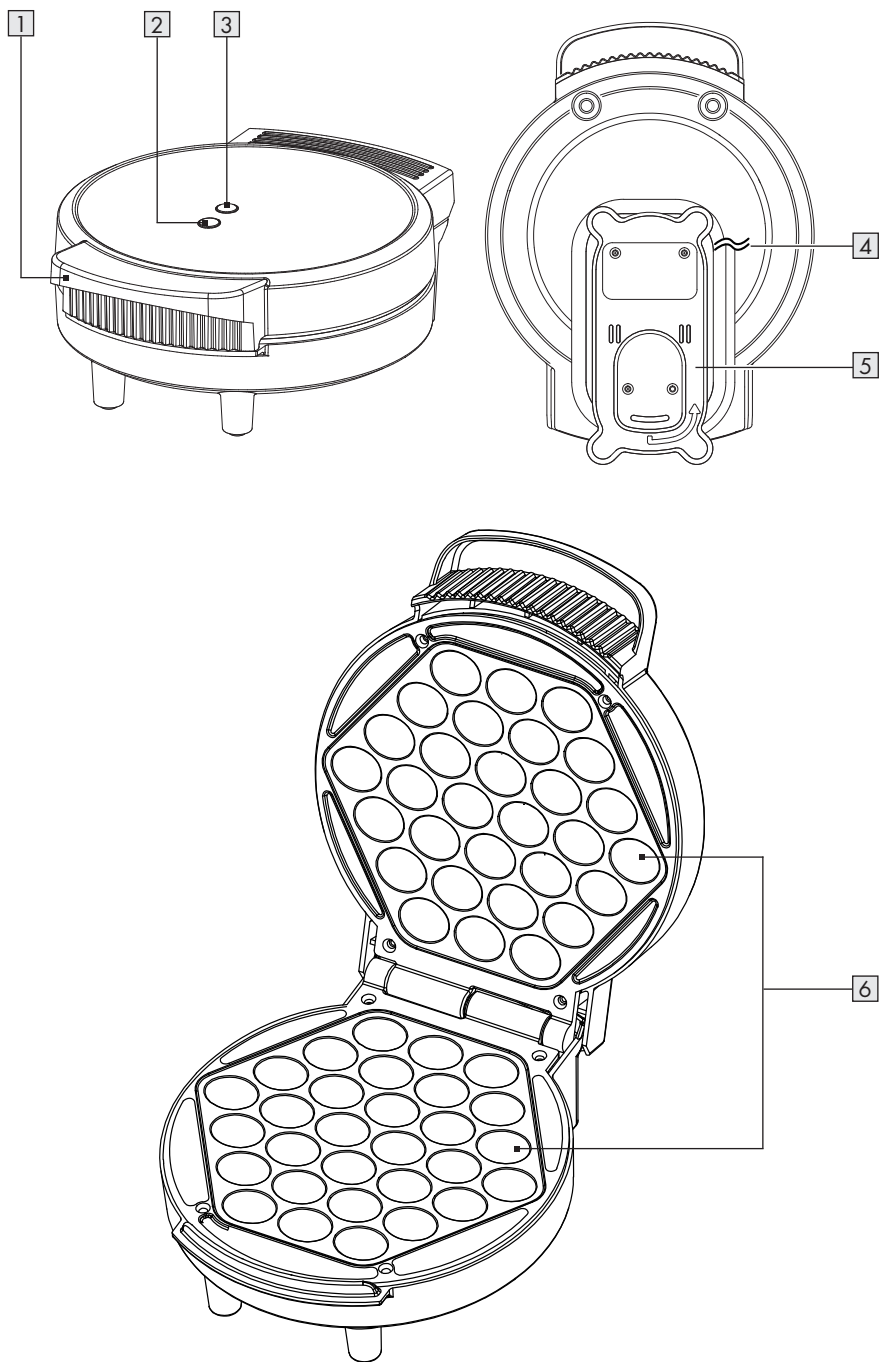
**PIASTRA PER WAFFEL /
PIASTRA PER DONUT /
MACCHINA PER OMELETTE**

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

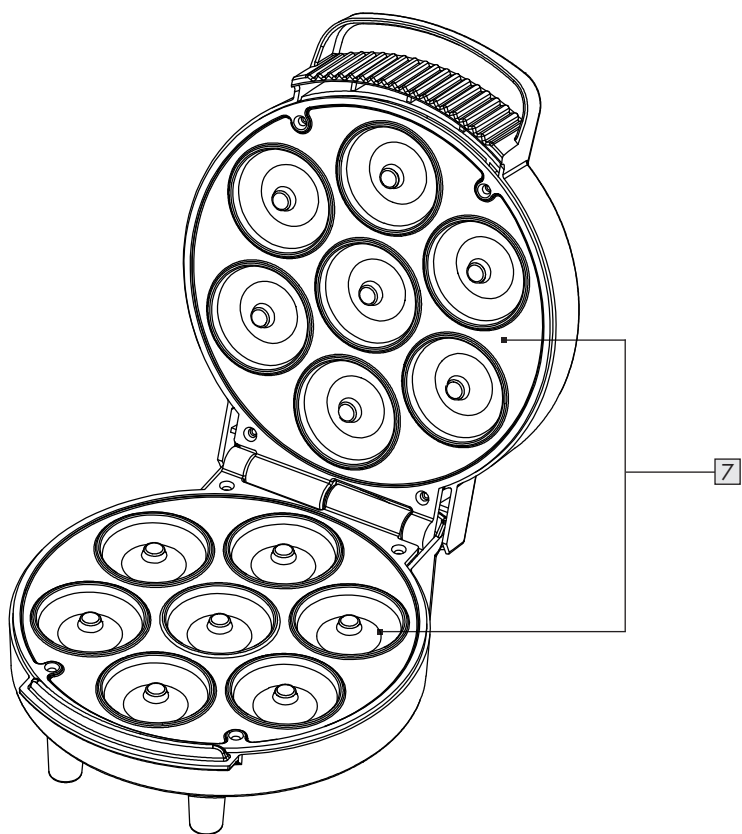
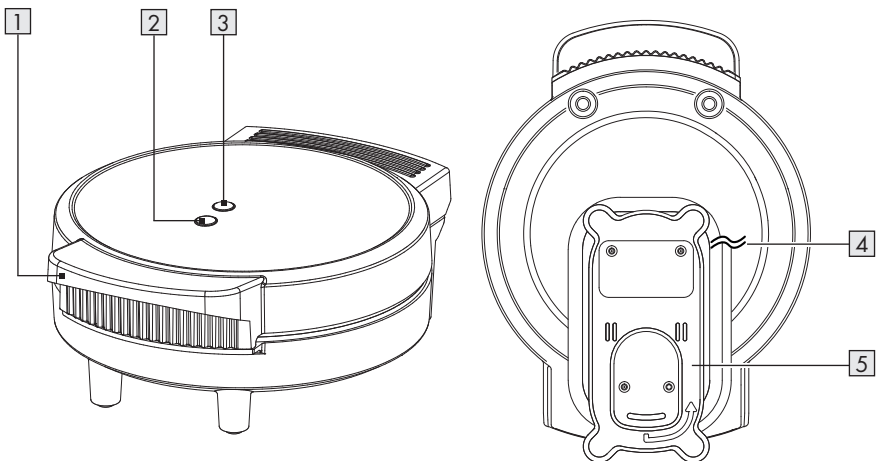


DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	17
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	29

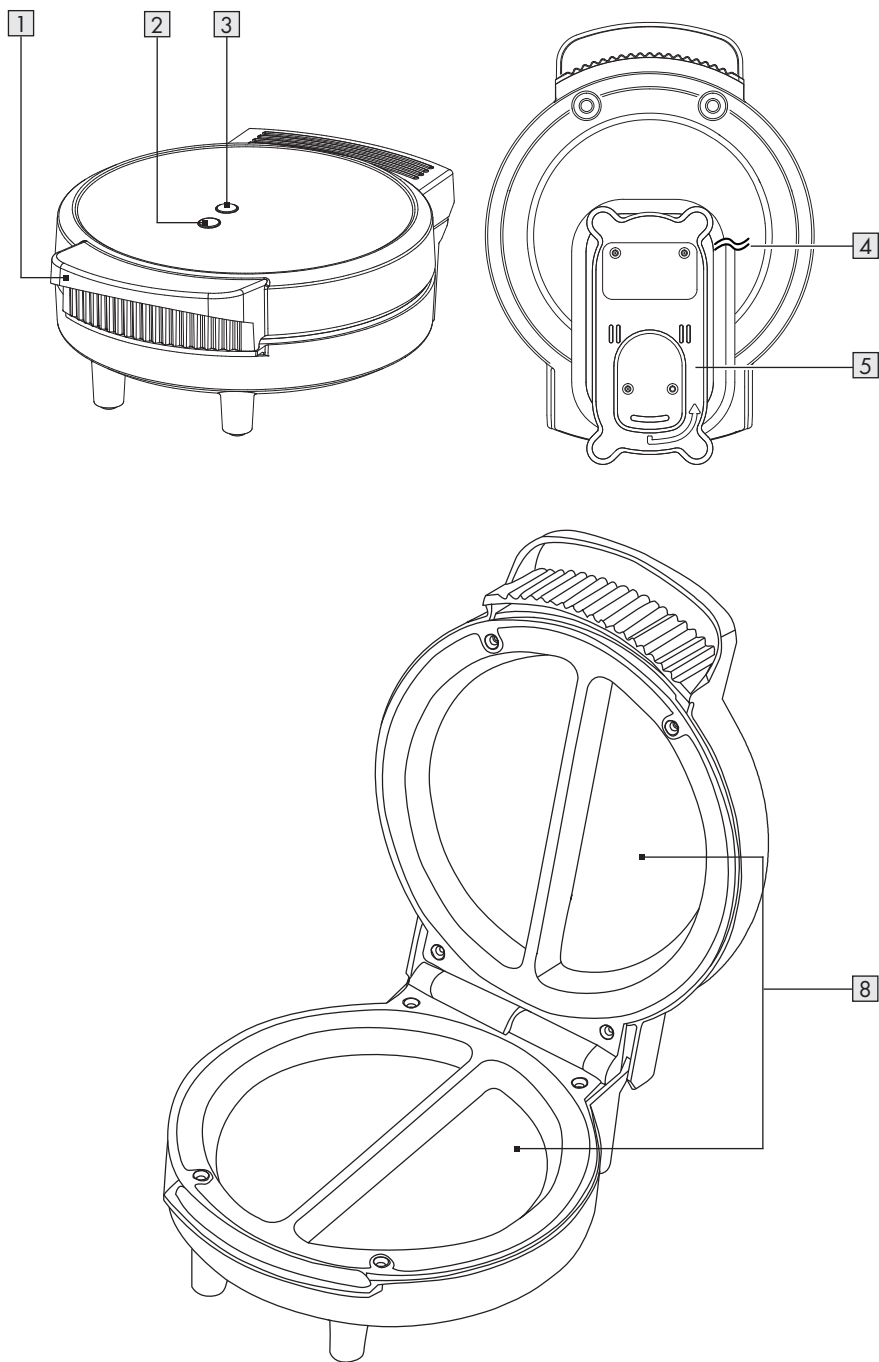
HG06272A-CH



HG06272B-CH














HG06272C-CH



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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

BUBBLE-WAFFELEISEN / DONUT-MAKER / OMELETTE-MAKER

● **Einleitung**

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

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

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Produkt ist zur Herstellung der folgenden Speisen vorgesehen:

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

Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

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

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

- Omelette-Maker (HG06272C-CH): Garen Sie kein Fleisch direkt auf den Platten.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallengelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.

- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

① **HINWEISE:**

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

● **Bedienung**

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

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

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

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

① **HINWEISE:**

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

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

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

Empfohlene Backzeiten

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

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

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

● Rezepte

● Einfache Bubble-Waffeln

Bubble-Waffeleisen (HG06272A-CH):

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Einfache Donuts (optionale Garnierung: Puderzucker, Schokoladenglasur)

Donut-Maker (HG06272B-CH):

Zutaten:

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

Einfache Puderzucker-Garnierung (optional):

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

Schokoladenglasur-Garnierung (optional):



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

Regenbogen-Streusel (oder Streusel nach Wahl)

Mini-Marshmallows (oder Streusel nach Wahl)

Zubereitung (Donut-Grundrezept):

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

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

Zubereitung (einfache Puderzucker-Garnierung):

- Puderzucker auf die Donuts sieben.

Zubereitung (Schokoladenglasur-Garnierung):

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

● Omelette

Omelette-Maker (HG06272C-CH):

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Teil

- Gehäuse

Reinigungsmethode

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

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

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

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

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

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

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

● Lagerung

GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

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

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

● Entsorgung

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



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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153












E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page 18
Introduction	Page 18
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 18
Contenu de l'emballage	Page 19
Description des pièces	Page 19
Données techniques	Page 19
Consignes de sécurité	Page 19
Avant la première utilisation	Page 23
Fonctionnement	Page 23
Marche/arrêt	Page 23
Cuisson des gaufres Bubble/Donuts/omelettes	Page 23
Recettes	Page 24
Gaufre Bubble faciles	Page 24
Donuts simples (garniture facultative : Sucre glace, glaçage au chocolat)	Page 25
Omelette	Page 26
Nettoyage et entretien	Page 26
Rangement	Page 27
Mise au rebut	Page 27
Garantie	Page 28

Avertissements et symboles utilisés

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

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

GAUFRIER BUBBLE/APPAREIL À DONUTS/APPAREIL À OMELETTE

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est prévu pour fabriquer les plats suivants :

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

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

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

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Description des pièces

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

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

● Données techniques

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

Consommation
d'énergie : 800-1000 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle :

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



Consignes de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.
- Appareil à omelette (HG06272C-CH) : Ne faites pas cuire de viande sur les plaques.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

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

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

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

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

Fonctionnement

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

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

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

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

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

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

● **Avant la première utilisation**

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

① **REMARQUES :**

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

● **Fonctionnement**

● **Marche/arrêt**

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

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

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

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

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

① **REMARQUES :**

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

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

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

Temps de cuisson recommandés

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

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

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

● Recettes

● Gaufre Bubble faciles

Gaufres Bubble (HG06272A-CH) :

Ingrédients :

170 g	Farine
10 g	pudding en poudre
3 càc	Levure en poudre
2	Œufs
130 g	Sucre
110 ml	Eau
35 ml	Lait concentré non sucré
15 ml	Huile végétale
¼ càc	Extrait de vanille

Préparation :

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

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

Plaques à Donuts (HG06272B-CH) :

Ingrédients :

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

Garniture simple en sucre glace (facultative) :

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

Garniture - glaçage au chocolat (facultative) :

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

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

Mini guimauves (Marshmallows ou paillettes de votre choix)

Préparation (recette de beignets - base Donuts) :

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

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

Préparation (simple garniture en sucre glace) :

- Tamiser le sucre glace sur les Donuts.

Préparation (garniture - glaçage au chocolat) :

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

● Omelette

Appareil à omelette (HG06272C-CH) :

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

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


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

Pièce

Méthode de nettoyage

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

● Rangement

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

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

● Mise au rebut

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



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



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

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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	30
Introduzione	Pagina	30
Uso previsto	Pagina	30
Contenuto della confezione	Pagina	31
Descrizione dei componenti	Pagina	31
Dati tecnici	Pagina	31
Istruzioni di sicurezza	Pagina	31
Prima del primo utilizzo	Pagina	35
Funzionamento	Pagina	35
Accensione/spengimento	Pagina	35
Cottura di waffel / donut / omelette	Pagina	35
Ricette	Pagina	36
Waffel facili	Pagina	36
Donut semplici (decorazione a scelta: Zucchero a velo, glassa al cioccolato)	Pagina	37
Omelette	Pagina	38
Pulizia e manutenzione	Pagina	38
Conservazione	Pagina	39
Smaltimento	Pagina	39
Garanzia	Pagina	40

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	<p>PERICOLO! 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>AVVERTENZA! 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>Hz</p>	<p>Hertz (frequenza di rete)</p>
	<p>CAUTELA! 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>Watt</p>
	<p>CAUTELA! 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>INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>
	<p>Simbolo della messa a terra protettiva</p>		<p>Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.</p>
			<p>Pericolo - Rischio di scossa elettrica!</p>
			<p>Attenzione, superficie calda!</p>
	<p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>		<p>Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.</p>

PIASTRA PER WAFFEL / PIASTRA PER DONUT / MACCHINA PER OMELETTE

● 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 preparazione delle seguenti pietanze:

- Waffel (HG06272A-CH)
- Donut (HG06272B-CH)
- Omelette (HG06272C-CH)

Non utilizzare il prodotto 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 tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1x Piastra per waffel / Piastra per donut /
Macchina per omelette
- 1x Manuale di istruzioni

● **Descrizione dei componenti**

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

- 1 Impugnatura
- 2 Spia verde (pronto per l'uso)
- 3 Spia rossa (funzionamento)
- 4 Cavo d'alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Piastre per waffel
- 7 Piastre per donut
- 8 Piastre per omelette

● **Dati tecnici**

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	800-1000 W
Classe di protezione:	I
Modello numero:	
HG06272A-CH:	Piastra per waffel
HG06272B-CH:	Piastra per donut
HG06272C-CH:	Macchina per omelette



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.

- Macchina per omelette (HG06272C-CH): Non cucinare carne direttamente sulle piastre.

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.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

⚠ 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.
- 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

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.

- 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.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra o che venga in contatto con i suoi bordi.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. 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 prolunghe 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.

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").

① **INDICAZIONI:**

- Potrebbe sprigionarsi un leggero odore le prime volte che si riscalda il prodotto. Garantire una ventilazione adeguata.
- Scartare i primi waffel / donut / omelette preparati.

● **Funzionamento**

● **Accensione/spengimento**

- Accensione del prodotto: Collegare la spina [4] a una presa idonea. La spia rossa [3] si accende.

- Spegnimento del prodotto: Staccare la spina [4] dalla presa. La spia rossa [3] si spegne.

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

- ① **INDICAZIONE:** Durante il funzionamento la spia verde [2] si accende e si spegne a intermittenza. Questo indica che il prodotto si sta scaldando per raggiungere la temperatura di cottura.

● **Cottura di waffel / donut / omelette**

① **INDICAZIONI:**

- Ungere entrambe le piastre per waffel [6], per donut [7] o per omelette [8] con olio da cucina adatto.
- Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [2].
- Aprire il prodotto utilizzando l'impugnatura [1].
- Utilizzare una spatola in legno o in plastica resistente al calore per versare:
 - L'impasto nella piastra per waffel [6] / piastra per donut [7] inferiore o
 - Il composto di uova nella piastra per omelette [8] inferiore.

Non utilizzare spatole in metallo, poiché potrebbero rovinare il rivestimento antiaderente delle piastre per preparare waffel, donut e omelette. Non riempire eccessivamente la piastra per waffel [6], piastra per donut [7] inferiore o la piastra per omelette [8] inferiore con l'impasto o il composto di uova.

- Chiudere il prodotto. L'impasto o il composto di uova si stanno cuocendo.

Tempi di cottura consigliati

Waffel	3 minuti
Donut	da 3 a 5 minuti
Omelette	da 3 a 4 minuti

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

- Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.
- Come rimuovere waffel / donut / omelette: Utilizzare una spatola in legno o plastica o qualsiasi altro utensile da cucina per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina [4] dalla presa.

● Ricette

● Waffel facili

Piastra per waffel (HG06272A-CH):

Ingredienti:

170 g	Farina
10 g	Polvere per creme
3 cucchiaini	Lievito in polvere
2	Uova
130 g	Zucchero
110 ml	Acqua
35 ml	Latte condensato non zuccherato
15 ml	Olio vegetale
¾ cucchiaino	Estratto di vaniglia

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Setacciare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. Mettere da parte.
- In un'altra ciotola sbattere le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso di colore giallo chiaro. Aggiungere l'acqua e il latte condensato non zuccherato.
- Versare il composto di uova sugli ingredienti secchi. Sbattere lentamente finché non si saranno ben amalgamati tutti gli ingredienti per ottenere un impasto liscio.
- Aggiungere l'olio vegetale e l'estratto di vaniglia.
- Spruzzare la piastra per waffel [6] con uno staccante spray a base di burro.
- Versare uniformemente l'impasto all'interno della cavità inferiore della piastra per waffel [6]. Prima della cottura: Mescolare bene l'impasto.
- Lasciare cuocere per 3 minuti (o finché i waffel non risultano dorati e soffici al tatto). Rimuovere i waffel e lasciarli raffreddare su una griglia.

● Donut semplici (decorazione a scelta: Zucchero a velo, glassa al cioccolato)

Piastra per donut (HG06272B-CH):

Ingredienti:

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

Decorazione semplice con zucchero a velo (a scelta):

30 g Zucchero a velo

Decorazione con glassa al cioccolato (a scelta):

80 g Cioccolato con 50 % di cacao
(tritato grossolanamente)



35 g Burro di cacao

Zuccherini colorati o zuccherini a scelta

Mini marshmallow o zuccherini a scelta

Preparazione (ricetta base per donut):

- Preriscaldare il prodotto.
- In una ciotola sbattere le uova, l'estratto di vaniglia e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso di colore giallo chiaro.
- Aggiungere l'olio vegetale e il latte al composto di uova. Sbattere lentamente finché il composto non risulta liscio.
- Setacciare la farina e il lievito nel composto. Sbattere e amalgamare lentamente finché il composto non risulta liscio.

- Spruzzare la piastra per donut  con uno staccante spray a base di burro.
- Distribuire uniformemente il composto nella cavità inferiore della piastra per donut  utilizzando un cucchiaino. Lasciare cuocere da 3 a 5 minuti, finché i donut non risultano dorati e soffici al tatto.
- Rimuovere i donut e lasciarli raffreddare su una griglia.

Preparazione con una semplice decorazione con zucchero a velo:

- Setacciare dello zucchero a velo sui donut.

Preparazione con decorazione con glassa al cioccolato:

- Mettere il cioccolato tritato e il burro di cacao in una ciotola resistente al calore in acciaio inox o vetro temprato.
- Portare a bollore una pentola contenente circa 3 cm di acqua.
- Collocare la ciotola sull'acqua che sta bollendo.
- Quando il composto si è sciolto, togliere la ciotola dal fornello. Mischiare e amalgamare bene.
- Lasciare raffreddare la glassa al cioccolato per un po' di tempo.
- Immergere un lato dei donut nella glassa al cioccolato. Capovolgere immediatamente il lato glassato. Lasciare raffreddare per qualche minuto i donut collocandoli su un piatto.
- **Opzionale:** Cospargere di zuccherini o mini marshmallow prima che la glassa al cioccolato sui donut si sia asciugata.

● Omelette

Macchina per omelette (HG06272C-CH):

Ingredienti:

1	Uovo grande
20 ml	Acqua o latte
1 pizzico di	Pepe (opzionale)
1 fetta (circa 20 g) di	Prosciutto cotto (tagliato a metà)
20 g	Formaggio Cheddar

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- In una ciotola sbattere l'uovo, il latte o l'acqua e il pepe.
- Aggiungere il prosciutto cotto e il formaggio Cheddar grattugiato.
- Spruzzare la piastra per omelette [8] con dello spray da forno.
- Distribuire uniformemente il composto di uova nella piastra per omelette [8] inferiore utilizzando un cucchiaino. Lasciare cuocere per circa 3 minuti, finché l'omelette non risulta soffice al tatto.

● 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
■ Alloggiamento	■ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. ■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto. Indicazione: Se necessario, utilizzare un panno con un detergente per piatti delicato. Successivamente passare un panno inumidito in acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detergente.
■ Piastre per waffel [6], piastre per donut [7], piastra per omelette [8]	■ Strofinare le piastre con un panno leggermente inumidito e un detergente per piatti delicato. Successivamente passare le piastre con dell'acqua pulita.
■ Intercapedini nelle piastre per waffel [6], nelle piastre per donut [7], nelle piastre per omelette [8]	■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina. ■ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.
■ Dopo la pulizia: Lasciare asciugare completamente tutte le parti.	

● 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.
 - 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 375584_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

Ⓜ **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

Ⓜ **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06272A-CH / HG06272B-CH / HG06272C-CH
Version: 11/2021

IAN 375584_2104

