OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG15149
Version: 07/2026

SILVERCREST®



PREMIUM WAFFLE MAKER / PREMIUM-WAFFELEISEN / GAUFRIER PREMIUM SW 1750 A1

(GB) (IE) (NI) (MT)

PREMIUM WAFFLE MAKER

User manual

(DE) (AT) (BE) (CH)

PREMIUM-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

GAUFRIER PREMIUM

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

PREMIUM WAFELIJZER

Gebruikershandleiding

(IT) (CH) (MT)

PIASTRA PER WAFFEL

Manuale di istruzioni

(ES)

GOFRERA PREMIUM

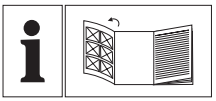
Manual del usuario

(PT)

MÁQUINA DE WAFFLES PREMIUM

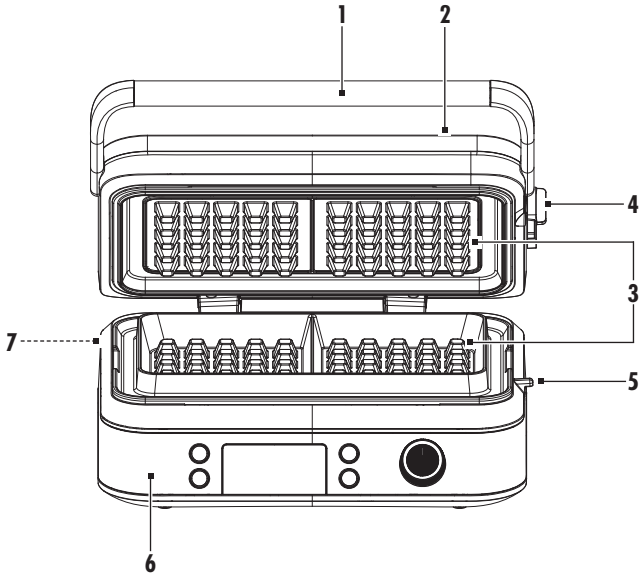
Manual de utilização

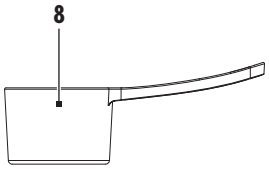
IAN 550437_2601

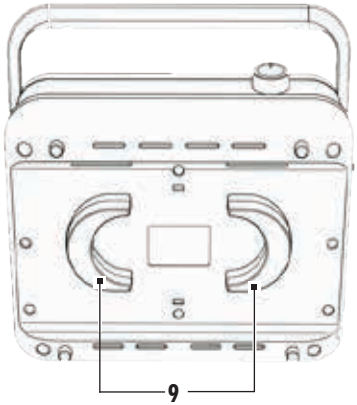


GB/IE/NI/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	22
FR/BE/CH	Manuel d'utilisation	Page	40
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	58
IT/CH/MT	Manuale di istruzioni	Pagina	75
ES	Manual del usuario	Página	92
PT	Manual de utilização	Página	109

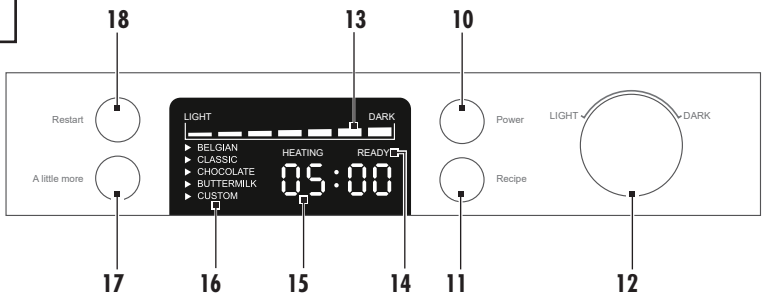
A


1
2
4
3
7
5
6


8


9

B


18
13
10
Restart
A little more
LIGHT
DARK
BELGIAN
CLASSIC
CHOCOLATE
BUTTERMILK
CUSTOM
HEATING
READY
05:00
Power
Recipe
LIGHT
DARK
17
16
15
14
11
12

List of pictograms used ... Page 6
Intended use ... Page 6
Scope of delivery ... Page 6
Parts list ... Page 6
Technical data ... Page 7
General safety instructions ... Page 7
First set-up of the product ... Page 9
Unpacking the product and basic cleaning ... Page 9
SECURING THE LID FOR TRANSPORT AND STORAGE ... Page 9
Operation ... Page 9
Switching the product on/off ... Page 9
The waffle programmes ... Page 10
Preparing waffles ... Page 10
Tips for successful operation ... Page 11
Recipes ... Page 11
Belgian waffle batter ... Page 11
Classic waffle batter ... Page 11
Buttermilk waffle batter ... Page 12
Chocolate waffle batter ... Page 12
Banana pecan and caramel ... Page 13
Smoked salmon, dill and caper cream ... Page 13
Potato rosti with tomato salsa ... Page 14
Three-cheese soufflé ... Page 14
White chocolate and raspberry ... Page 15
French brioche and marmalade ... Page 15
Corn and crispy bacon ... Page 16
Milk chocolate and peanut butter ... Page 16
Coconut, lime zest and lychee syrup ... Page 17
Traditional belgian liège ... Page 17
Troubleshooting ... Page 18
Cleaning ... Page 20
Storage ... Page 20
Disposal ... Page 21
Warranty ... Page 21
Warranty claim procedure ... Page 21
Service ... Page 21

List of pictograms used			
	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the "Info" signal word offers additional useful information.		Caution – hot surface!
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

PREMIUM WAFFLE MAKER

Intended use

- This product is designed for making waffles. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

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

1 Premium Waffle Maker
1 Dosing spoon
1 User manual

Parts list

(Fig. A)

1 Handle
2 Lid
3 Heating plate
4 Transport lock
5 Locking catch
6 Housing
7 Mains cord with mains plug
8 Dosing spoon
9 Cord storage

(Fig. B)

10 Power button
11 Recipe button
12 Rotary knob for time and recipe selection
13 Degree of browning (Light <-> Dark)
14 Heating up / Ready display
15 Baking time
16 Programme menu
17 A little more button
18 Restart button

Technical data

Model number with VDE plug:	HG15149
Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	1750 W
Power consumption in off mode:	0.5 W
Protection class:	I

General safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ **DANGER! Risk of burns!**

- During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Connect the mains plug **7** to a suitable mains outlet. Press the power button to switch on the appliance.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Operate the product only with the original accessories supplied.

Cleaning and storage

⚠ **WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

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

First set-up of the product

Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Turn the transport lock at the right side of the lid to the horizontal open position. Then, by the handle, fold the lid up until it rests in a stable open position. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. promotional material, packaging) on the waffle plates. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

SECURING THE LID FOR TRANSPORT AND STORAGE

- Close the lid completely and fold down the transport lock to fix the lid onto the waffle maker.
- The lid will remain closed while you move the appliance by the handle or store it in a space-saving vertical position.
- The transport lock must only be used for moving or storing the appliance.
- Before starting a recipe or cleaning the plates, unfold the transport lock to the open position first.
- The lid will open easily once the lock is unfolded; do not apply force to the handle while the lock is engaged to avoid damaging the mechanism.

⚠ **WARNING:** Never engage the transport lock while you are preparing dough or while the appliance is in operation.

Operation

ⓘ **INFO:**

- ☐ Possible production residues lead to the formation of odours during initial start-up. This is normal and does not indicate a malfunction of the product.
- ☐ Operate the product empty for approx. 5-10 minutes to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
- ☐ Discard the first set of waffles.

  IMPORTANT - Do not overfill the waffle areas. The batter may not swell out over the waffle plates. Use the provided dosing spoon **8** for measuring out the optimum amount. Please keep in mind that the volume of the batter increases during baking.
- ☐ The calculated baking time is counted down on the display. You simply wait until the acoustic signal sounds (3 beeps), indicating the end of the baking time. Display shows "End".
- ☐ Then, check your waffles and take them out, when the desired consistency is reached. The appliance keeps the waffle plates hot automatically, thus being ready for starting the next baking cycle immediately.

  IMPORTANT - Take your waffles out of the appliance, when the signal sounds. Otherwise, your waffles may get burned. The waffle maker is not intended for keeping you waffles warm.

  IMPORTANT - The appliance heats the waffle plates, even after the baking cycle is finished. Therefore, it is important to switch off the appliance via the power button, when it is not needed to heat the waffle plates.

Switching the product on/off

ⓘ **INFO:**

- ☐ The off mode is pressed the on/off switch and the display will goes off.

1. Switching the product on: Connect the mains plug **7** to a suitable mains outlet. Press the power button to switch on the appliance. Display is ON, and the unit starts heating immediately.
2. Switching the product off: If you do not wish to use the appliance for another portion, press the power button and disconnect the mains plug from the mains outlet. Leave the appliance cool down.

The waffle programmes

4 automatic (BELGIAN, CLASSIC CHOCOATE, BUTTERMILK) and 1 manual (CUSTOM) programmes are provided for various types of waffle batters.

Manual control (Custom)

1. First set the time. The time is pre-set to 2 minutes in Custom mode. You can set the time to a max. of 20 minutes using the rotary knob.
2. Wait for few seconds to confirm the selected time. The baking process starts when new dough is added or when the "Restart" button is pressed. The set time under Custom mode will be saved for the next time you use the machine.

"A little more" function

If you want to bake the waffles for a bit longer, you can use the "A little more" button to bake for an extra 20 seconds. Press the button again to extend the baking time by 40 seconds.

ⓘ **NOTE:** The baking time can be extended by maximum 10 minutes when display shows "End"; and by maximum 20 minutes during time-counting-down at Custom mode.

7 Degree of browning

The browning is displayed via 7 dashes: from "LIGHT" to "DARK". Turn the browning control dial until the desired browning is displayed via the appropriate number of dashes.

ⓘ **NOTE:** The browning cannot be set when using manual control (Custom).

RESTART FUNCTION

Before end of baking, you can start a new baking cycle by pressing the restart button. When using the restart function, the appliance restarts the baking time immediately, even without detecting any changes of temperature on the waffle plates.

Preparing waffles

1. Prepare your waffle batter.
2. Press "Power" to turn on appliance. Display illuminates, showing the defaults: program "Belgian", medium browning (level 4). The appliance starts heating immediately.
3. Choose the programme using the "Recipe" button and set the desired degree of browning using the rotary knob.

□ Whenever any changes to the settings are entered, the baking time is calculated again. The new baking time is shown on the display immediately.

□ Press the "Recipe" button repeatedly, for moving the arrow to the desired predefined program or the manual control program "CUSTOM".

□ Turn the browning control dial for selecting the browning (from left to right: "LIGHT" to "DARK"), shown via the illuminated dashes on the display.

4. "Heating" will blink on the display for as long as the heating plates are heating up. "Ready" will appear as soon as the temperature has been reached. After the "Ready" appears, open the lid by the handle, folding the lid up to the stable open position.
5. Never use a grease spray or baking release spray. Fill the heating plates with dough until all holes are sealed up and a mass of dough completely covers each heating plate surface. Appliance will recognise that dough has been poured on the right half and automatically starts the countdown. Close the lid and ensure the count-down of the baking time started automatically. Otherwise, press the restart button. The programme cannot be changed while the timer is running.

ⓘ **NOTE:** If you are only baking one waffle, bake it on the right half.

6. Wait until the count-down of the baking time reaches zero and 3 beeps sound. Display shows "End". Open the lid and carefully remove the waffles if they are browned to your liking. If you wish to bake your waffles somewhat longer, simply leave the waffles in the appliance and close the lid again.

ⓘ **NOTE:** Appliance will beep every 20 seconds until user operates, until it shuts down in 20 minutes.

7. To start a new round of baking (as last setting), you can directly fill in dough or press Recipe or Restart button.
8. If you do not wish to use the appliance for another portion, press the power button and unplug the appliance.

ⓘ **NOTE:** Please note that the waffle maker will heat continuously. **Never lock the transport lock while preparing dough**.

Please note that the programmes will only start after the waffle maker has heated up and the display shows "Ready".

Appliance will shut down for safety reasons if no dough is filled in for 20 minutes.

IMPORTANT - Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always switch off and unplug the appliance, when it is not in use and/or when leaving the appliance unattended.

Tips for successful operation

Batter Preparation and Ingredients

- ☐ Sift Flour: Sifting flour before mixing the batter ensures a fluffier and more consistent texture.
- ☐ Maximize Fluffiness with Eggs: For lighter, airier waffles, separate the eggs. Beat the yolks with sugar and milk until creamy before adding flour, and whip the egg whites separately to fold into the dough at the end.

Ingredient Substitutions

- ☐ Use vegetable oil instead of butter for crispier waffles due to its higher fat content.
- ☐ Use buttermilk combined with baking powder and baking soda for extra fluffiness.
- ☐ Be aware that using whole meal instead of plain flour may significantly change the required baking time.

Using the Appliance

- ☐ Measuring Batter: Use the provided dosing spoon to ensure the correct amount of batter for one or both waffle areas. Avoid overfilling, as the batter needs space to rise, but do not use too little.
- ☐ Filling Technique: Pour the batter into the center of the heating plates first, then distribute it outward toward the rims.

Settings and Customization

- ☐ Start with automatic programme settings for your first attempts and adapt them in small steps.
- ☐ For batters high in sugar or heat-sensitive ingredients, use a light browning level with a longer baking time.
- ☐ If results are unsatisfying, use the "CUSTOM" program to control the baking cycle manually.

Recipes

Belgian waffle batter

Ingredients:

3	Eggs, separated
420 ml	Milk
125 g	Unsalted butter, melted
1 tsp	Vanilla extract
200 g	Self-raising flour
50 g	Caster sugar

Preparation:

1. Select BELGIAN setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place egg yolks, milk, butter and vanilla in a medium bowl and whisk until well combined.
4. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
5. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter.
6. Beat egg whites with electric beaters until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

Classic waffle batter

Ingredients:

3	Eggs
420 ml	Milk
125 g	Unsalted butter, melted
1 tsp	Vanilla extract
200 g	Self-raising flour
50 g	Caster sugar

Preparation:

1. Select CLASSIC setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a medium sized bowl and set aside.

4. Combine flour and sugar in a large bowl and make a well in the centre.
5. Gradually whisk milk mixture into flour to form a batter. Don't worry if there are a few lumps.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
7. Repeat with remaining batter.

Buttermilk waffle batter

Ingredients:

3	Eggs
600 ml	Buttermilk
84 ml	Vegetable oil
300 g	Plain flour
1 tsp	Baking powder
½ tsp	Salt
50 g	Caster sugar

Preparation:

1. Select BUTTERMILK setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a medium bowl and whisk until well combined.
4. Combine flour, baking powder, salt and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
5. Carefully whisk egg buttermilk mixture into flour to form a batter. Don't worry if there a few lumps.
6. If batter is too thick, stir in 1–2 tablespoons of buttermilk to loosen mixture.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

Chocolate waffle batter

Ingredients:

150 g	Dark bittersweet Chocolate, chopped
30 g	Cocoa powder
2	Eggs
90 g	Butter
170 g	Caster sugar
360 ml	Milk
1 tsp	Vanilla extract
250 g	Plain flour
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Salt

Preparation:

1. Select CHOCOLATE setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
4. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture until smooth.
5. Sift flour, sugar, cocoa powder, baking powder and salt together in a large mixing bowl and make a well in the centre.
6. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

Banana pecan and caramel

Ingredients:

3	Eggs
125 g	Unsalted butter, melted
56 g	Brown sugar and 112 g extra to sprinkle
420 ml	Milk
1 tsp	Vanilla extract
240 g cups	Self-raising flour
2	Large banana, thinly sliced
60 g	Chopped toasted pecans

Caramel sauce

300 ml	Thickened cream
60 g	Butter
169 g	Brown sugar

Ice cream and toasted chopped pecans to serve.

Preparation:

1. Select CLASSIC setting and dial up 6 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a jug and set aside.
3. Combine flour and sugar in a large bowl, make a well in the centre and whisk in milk mixture to form a smooth batter.
4. Using waffle dosing cup, pour just under ½ cup of batter into each waffle square. Sprinkle 1–2 teaspoons of brown sugar over each waffle square and top with 4 slices of banana. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter, banana and sugar.
5. To make caramel sauce, combine cream, butter and brown sugar into a small saucepan. Stir over medium heat and bring to the boil, reduce to low and simmer for 2–3 minutes or until thickened.
6. To serve, top waffles with ice cream and toasted pecans; drizzle over caramel sauce.

Smoked salmon, dill and caper cream

Ingredients:

3	Eggs
600 ml	Buttermilk
84 ml	Vegetable oil
90 g	Plain flour
90 g	Buckwheat flour
2 tsp	Baking powder
1 tsp	Salt

Dill and caper cream

2 tbsp	Chopped dill
250 g	Crème Fraiche

Zest and juice of a lemon

2 tbsp	Capers, roughly chopped
200 g	Smoked salmon

Ground black pepper, extra dill to garnish

Preparation:

1. To make the dill and caper cream, beat together the dill, crème fraiche, lemon zest, juice and capers until well mixed; set aside.
2. Select BUTTERMILK setting and dial up 6 on the browning control dial.
3. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
4. To make the waffles, whisk eggs, buttermilk and oil in a large jug.
5. Place flours, baking powder and salt into a large bowl, make a well in the centre and whisk the egg mixture into the flour to form a smooth batter.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. To serve, top each waffle with slices of smoked salmon and a dollop of the caper cream.

Potato rosti with tomato salsa

Ingredients:

2 kg	Waxy potatoes, peeled and grated
3	Eggs
250 g	Sour cream
2 tbsp	Horseradish cream

Salt and pepper, to taste

Melted butter (optional)

Salsa

3	Tomatoes, diced
1	Avocado, diced
1	Small red onion, finely diced
1	Garlic clove, finely diced
1	Jalapeño chilli pepper (stems, ribs, seeds removed), finely diced
½ cup	Chopped coriander

Juice of a lime

Tablespoon oil

Baby spinach leaves and grated parmesan to serve.

Preparation:

1. Select CUSTOM setting.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Grate potatoes, place into a clean tea towel and squeeze to remove most of the moisture.
4. Combine eggs, sour cream and horseradish in a large mixing bowl. Toss through grated potatoes to coat and season well with salt.
5. Spread approximately 1 cup of the potato mixture into each waffle square. Close lid and cook for 15 minutes or until potatoes are cooked and crispy. To give the rostis a golden colour, brush tops of potato rosti with melted butter halfway through cooking time.
6. Meanwhile toss the tomatoes, avocado, red onion, garlic, chilli and coriander. Combine with lime juice, oil and season to taste with salt and pepper.
7. Serve hot rosti topped with tomato salsa, baby spinach and parmesan.

Three-cheese soufflé

Ingredients:

4	Eggs, separated
720 ml	Milk
125 g	Butter, melted
80 g	Grated parmesan cheese
60 g	Grated provolone cheese
1	Grated mozarella cheese, plus 1 cup of 1 cm diced mozarella
360 g	Plain flour
3 tsp	Baking powder
1 tsp	Bi-carb soda
2 tsp	Sea salt
20 g	Finely chopped chives

Serve with crispy bacon and baby rocket.

Preparation:

1. Select BELGIAN waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Combine egg yolks, milk and melted butter together and whisk until well combined.
3. Place cheeses, flour, baking powder and bi-carb soda and salt into a large bowl; make a well in the centre.
4. Pour in egg and milk mixture and fold until just combined.
5. Beat egg whites with electric beaters until firm peaks form. Fold through waffle batter along with chopped chives.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve with crispy bacon and homemade baked beans and rocket.

White chocolate and raspberry

Ingredients:

150 g	White cooking chocolate, chopped
112 g	caster sugar
3	Eggs
320 ml	Milk
100 g	Butter
2 tsp	Vanilla extract
300 g	Self-raising flour
50 g	White chocolate bits
200 g	Frozen raspberries

Fresh raspberries, whipped cream and honey to serve.

Preparation:

1. Combine chocolate, sugar and butter in a microwave safe bowl and select 100% power for 30 seconds. Stir and repeat until chocolate has melted and mixture is smooth. Stand to cool.
2. Whisk eggs, milk and vanilla extract together and mix through chocolate mixture.
3. Place flour into a large mixing bowl and fold through egg mixture until mostly smooth; add white chocolate bits and raspberries and mix well.
4. Select CHOCOLATE setting and dial up 5 on the browning control dial.
5. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve waffle, topped with fresh raspberries, a dollop of cream and a good drizzle of honey.

ⓘ **NOTE:** Waffles will be soft when warm, but harden upon cooling.

French brioche and marmalade

Ingredients:

4	Eggs
180 ml	Cream
360 ml	Milk
2 tbsp	Maple syrup
450 g	Day old brioche, cut into 8 thick slices
1 tsp	Vanilla extract
40 g	Softened unsalted butter
110 g	Marmalade

Fresh strawberries and maple syrup to serve.

Preparation:

1. Select CUSTOM setting.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk eggs, milk, cream, vanilla extract and maple syrup together and pour into a shallow dish.
4. Butter each slice on both sides with softened butter and spread marmalade evenly over one side of each slice.
5. Dip slices into egg mixture until bread is sodden with egg mixture. Carefully squash slices into waffle plates and close lid. Cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining brioche and egg mixture.
6. Serve warm with a drizzle of maple syrup and sliced strawberries.

Corn and crispy bacon

Ingredients:

250 g	Bacon rashers, rind removed and sliced
600 ml	Buttermilk
4	Eggs
180 ml	Vegetable oil (such as sunflower or canola), additional 2 tablespoons oil
150 g	Self-raising flour
150 g	Cornmeal (fine polenta)
2 tsp	Baking powder
1 tsp	Salt
1 tbsp	Caster sugar
350 g	Fresh corn kernels (approx. 2 corn cobs)
1	Bunch chopped parsley

Freshly ground black pepper

Serve with poached eggs, grilled bacon, baby spinach and pesto.

Preparation:

1. Heat oil in a frying pan over medium high heat. Add bacon and cook 5–6 minutes or until crispy; remove and drain on absorbent paper.
2. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour, cornmeal, sugar and salt into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg buttermilk mixture to form a smooth batter, with just a few lumps, followed by bacon and corn.
5. Select BUTTERMILK waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve topped with baby spinach leaves, grilled bacon, poached egg and a dollop of pesto.

Milk chocolate and peanut butter

Ingredients:

200 g	Milk chocolate, chopped
100 g	Unsalted butter, diced
112 g	Caster suger
3	Eggs
480 ml	Milk
300 g	Plain flour
2 tsp	Vanilla extract
2 tbsp	Cocoa powder
3 tsp	Baking powder
300 g	Reeses' peanut butter cups, coarsely chopped

Serve topped with crushed peanuts, ice cream or cream.

Preparation:

1. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
2. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture until smooth.
3. Sift flour, sugar, cocoa powder and baking powder together in a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps; fold through chopped peanut butter cups.
5. Select CHOCOLATE waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve with crushed peanuts and cream or ice cream.

Coconut, lime zest and lychee syrup

Ingredients:

200 g	Unsalted butter, diced
75 g	Caster suger
420 g can	Coconut milk
200 g	Shredded coconut, plus 60 g extra for garnish
600 ml	Milk
240 g	Self-raising flour
1	Vanilla (2 teaspoon vanilla)
½ tsp	Baking powder
80 ml cup	coconut oil*

Lime and lychee syrup

Zest and juice of 2 limes

565 g can	Lychees, drained, syrup reserved
75 g	Caster sugar

Coconut ice cream and mint sprigs and remaining toasted shredded coconut to serve.

* Coconut oil can be substituted with vegetable oil.

Preparation:

1. To make the syrup, place the lime zest and juice along with the syrup from the lychees and ½ cup water into a saucepan. Add sugar and bring to the boil; reduce heat to low and simmer for 15 minutes or until reduced by half. Stir in lychees and simmer until thick and syrup; set aside.
2. Toast ¼ cup of shredded coconut under a hot grill for 1–2 minutes or until golden. Remove and set aside.
3. To make the waffles, combine flour, sugar, untoasted shredded coconut and baking powder into a large mixing bowl; make a well in the centre.
4. Whisk coconut milk, eggs and coconut oil together and pour into dry ingredients. Carefully fold through until just mixed through; it will still have a few lumps.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. To serve, stack two waffles on top of each other and top with lychee syrup, coconut ice cream, mint sprig and toasted shredded coconut.

Traditional belgian liège

Ingredients:

200 g	Softened butter
2	Large eggs
50 g	Raw sugar
150 g	Belgian pearl sugar
120 ml	Warm milk
575 g	Plain flour

Vanilla extract to taste

7 g	Sachet dry yeast powder
½ tsp	Salt

Serve with maple syrup and whipped butter or cream.

Preparation:

1. Dissolve yeast in half of the warm milk with a teaspoon of the sugar. Stand for 10–15 minutes to activate.
2. Place flour, salt, butter, remaining sugar, vanilla extract and eggs into a bowl of an electric mixer. Using the dough hook, beat until mixture looks crumbly.
3. Add warm milk and mix a little more to incorporate.
4. Add activated yeast mixture and mix until dough doesn't stick to the sides of the bowl. Cover with a clean cloth and rest for 10 minutes.
5. Add pearl sugar and gently knead through until evenly distributed.
6. Let the dough rest for 1 hour and the cut it into 80 g balls.
7. Select BELGIAN waffle setting and select 4 on the browning control dial.
8. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
9. Place a ball of dough into each waffle square and close lid to cook. Repeat with remaining dough.
10. Serve with generous lashings of whipped butter or cream and maple syrup.

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Emergency stop required?		Unplug the appliance.
The appliance does not heat. The display stays dark OR while in operation, the appliance stops working.	The automatic shut-off has been triggered.	For your safety, the appliance shuts off after no operation for 20 minutes. If you wish to re activate the appliance, simply press the power button. **Do not leave the appliance connected to the power supply uselessly.**
After switching on the appliance, you notice a burnt smell. May be, smoke escapes from under the lid. **Food may catch fire, when burned to charcoal. Do not let the appliance operate with food burning on the waffle plates!**	The appliance is heated for the very first time.	In this case, there is no need to worry. To prepare the appliance for the very first use, leave the appliance operate 5-10 minutes with the lid closed. Ensure good ventilation.
	Batter ran out of the waffle plates.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Do not overfill the waffle areas. Keep in mind, that the batter rises during baking.
	Batter burned on the waffle plates or in the moat.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Ensure to remove your waffles in time. Baking waffles is a matter of a few minutes and seconds. Clean the appliance after each use.
You cannot open the lid or you cannot close the lid completely.	The transport lock is engaged/folded down.	Unfold the transport lock to the open position. **Do not use force!**
No respond to the buttons or the browning control dial.	**Restart button:** the appliance is still preheating.	The baking cycle cannot be started during pre-heating. Wait until the required temperature is reached and the browning indicator dashes illuminate continuously.

Problem	Possible Reason	Solution
Your waffles are not done, after the baking time elapsed.	An unsuited program is selected.	■ Close the lid again and leave the waffles bake for some more seconds, and/or ■ Select another program and/or ■ Select a darker browning level and/or ■ Use the manual control "CUSTOM" and bake the batter for an appropriate time. ⓘ **NOTE:** When using whole meal instead of plain flour for your waffle recipe, the required baking time may differ significantly.
The waffles are too dark, hard, and/ or dry.	You used an insufficient program.	Select another program with a shorter baking time.
	The browning level is set too dark.	Select a lighter browning via the browning control dial.
The waffles stick to the waffle plates.	The non-stick coating has not been prepared for operation.	Switch of and unplug the appliance. Leave the appliance cool down sufficiently and clean the appliance. Thereafter rub the waffle plates with some droplets of cooking oil, before using the appliance again.
	The appliance did not reach the required start temperature, when you filled in the waffle batter.	Before filling in the batter, always wait until the browning indicator dashes do not flash any longer.
	The waffles are not done. The baking time is too short.	Close the lid and leave the waffles bake for some more seconds. However, consider that baking waffles is a matter of only a few minutes and seconds. Do not leave the waffles within the appliance for a too long time. Otherwise your waffles may burn.
Condensation forms.		This is normal when liquid from the dough evaporates; keep a cloth at hand to wipe the worktop.

Cleaning

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the mains plug **7** from the mains outlet.

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

⚠ **WARNING!**

- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

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

Part	Cleaning method
Housing	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates **1**	■ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Food around the heating plates **1**	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
Dosing spoon **8**	■ Wash with warm water and a mild detergent.

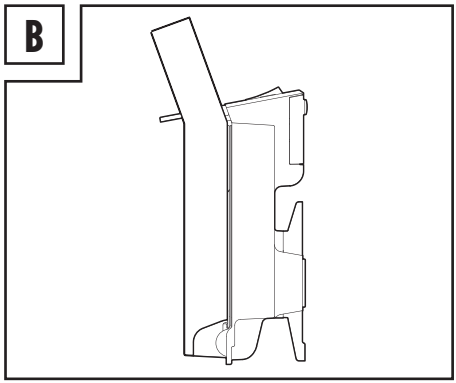
Storage

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

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ The mains cable can be coiled over the bottom of the waffle maker. Please note that the cable must be uncoiled completely again before using the appliance again.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product at a dry location out of the reach of children.
- ☐ For storage and before lifting and/or tilting the appliance, always ensure to lock the lid of the appliance to the base. For this, close the lid completely and completely fold down the transport lock to fix the lid onto the waffle maker. Ensure the transport lock is fully secured to allow safe carrying by the handle. Thereafter, you may carry the appliance by the handle.

⚠ **WARNING:** Never lock the transport lock while preparing dough or during operation.

B



- ☐ The product can also be stored in a vertical position (Fig. B).

Disposal



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



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



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

Warranty

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

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

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 550437_2601) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

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

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

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

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

CE

Liste der verwendeten Piktogramme ... Seite 23
Bestimmungsgemäße Verwendung ... Seite 23
Lieferumfang ... Seite 23
Teileliste ... Seite 23
Technische Daten ... Seite 24
Allgemeine Sicherheitshinweise ... Seite 24
Erste Inbetriebnahme des Produkts ... Seite 26
Auspacken des Produkts und Grundreinigung ... Seite 26
SICHERUNG DES DECKELS FÜR TRANSPORT UND LAGERUNG ... Seite 26
Bedienung ... Seite 26
Produkt ein-/ausschalten ... Seite 27
Die Waffelprogramme ... Seite 27
Waffeln zubereiten ... Seite 27
Tipps für einen erfolgreichen Betrieb ... Seite 28
Rezepte ... Seite 29
Teig für belgische Waffeln ... Seite 29
Klassischer Waffelteig ... Seite 29
Buttermilch-Waffelteig ... Seite 29
Schokoladen-Waffelteig ... Seite 30
Banane, Pekannuss und Karamell ... Seite 30
Räucherlachs mit Dill-Kapern-Creme ... Seite 31
Kartoffelrösti mit Tomatensalsa ... Seite 31
Drei-Käse-Soufflé ... Seite 32
Weiße Schokolade und Himbeere ... Seite 32
Französische Brioche und Marmelade ... Seite 33
Mais und knuspriger Speck ... Seite 33
Milchschokolade und Erdnussbutter ... Seite 34
Kokosnuss, Limettenschale und Litschisirup ... Seite 34
Traditioneller belgischer Lüttich ... Seite 35
Fehlerbehebung ... Seite 35
Reinigung ... Seite 37
Lagerung ... Seite 37
Entsorgung ... Seite 38
Garantie ... Seite 38
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 39
Service ... Seite 39

Liste der verwendeten Piktogramme			
	**GEFAHR!** – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	**WARNUNG!** – Weist auf eine Gefahr mit mäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)	**Hz**	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	**ACHTUNG!** – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	**HINWEIS!** – Warnt vor möglichen Sach-/ Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)		Gefahr – Stromschlaggefahr!
	**INFO:** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info" liefert zusätzliche nützliche Informationen.		Achtung – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an einen Schutzleiter angeschlossen werden.
CE	Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung

PREMIUM-WAFFELEISEN

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Waffeln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind.
Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

1 Premium-Waffeleisen
1 Dosierlöffel
1 Bedienungsanleitung

Teileliste

(Abb. A)

1 Griff
2 Deckel
3 Heizplatte
4 Transportsicherung
5 Verriegelungsclip
6 Gehäuse
7 Netzkabel mit Netzstecker
8 Dosierlöffel
9 Kabelaufwicklung

(Abb. B)

10 Einschalttaste
11 Rezept-Taste
12 Drehregler für Zeit- und Rezeptauswahl
13 Bräunungsgrad (Hell <--> Dunkel)
14 Anzeige „Aufheizen / Bereit"
15 Backzeit
16 Programmauswahl
17 Taste „Noch ein bisschen"
18 Neustart-Taste

Technische Daten

Modellnummer mit VDE-Stecker:	HG15149
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1750 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,5 W
Schutzklasse:	I

⚠ Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.
Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠ WARNUNG! Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

- Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠ 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 niemals ein 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 heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Schließen Sie den Netzstecker **7** an eine geeignete Steckdose an. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.) Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Reinigung und Lagerung

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.

- Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf, wenn es heiß ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Im Abschnitt „Reinigung“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.

Erste Inbetriebnahme des Produkts

Auspacken des Produkts und Grundreinigung

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Drehen Sie die Transportsicherung auf der rechten Seite des Deckels in die horizontale, geöffnete Position. Halten Sie den Deckel am Griff fest und klappen Sie ihn nach oben, bis er sicher in geöffneter Position steht. Achten Sie insbesondere darauf, dass sich keine Fremdkörper (z. B. Werbematerial, Verpackungsmaterial) auf den Waffelplatten befinden. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

SICHERUNG DES DECKELS FÜR TRANSPORT UND LAGERUNG

- Schließen Sie den Deckel vollständig und klappen Sie die Transportsicherung nach unten, um den Deckel am Waffeleisen zu befestigen.
- Der Deckel bleibt geschlossen, während Sie das Gerät am Griff transportieren oder es platzsparend aufrecht stehend lagern.
- Die Transportsicherung darf nur zum Transportieren oder Lagern des Geräts verwendet werden.
- Bevor Sie mit einem Rezept beginnen oder die Platten reinigen, klappen Sie bitte zuerst die Transportsicherung in die geöffnete Position.
- Der Deckel lässt sich leicht öffnen, sobald die Verriegelung ausgeklappt ist. Üben Sie keinen Druck auf den Griff aus, solange die Verriegelung eingerastet ist, um eine Beschädigung des Mechanismus zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG:** Aktivieren Sie die Transportsicherung niemals, während Sie Teig zubereiten oder während das Gerät in Betrieb ist.

Bedienung

ⓘ **INFO:**

- ☐ Mögliche Produktionsrückstände führen zur Geruchsbildung bei der ersten Benutzung. Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin.
- ☐ Lassen Sie das Produkt ca. 5 - 10 Minuten ohne Inhalt laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- ☐ Entsorgen Sie die erste Portion Waffeln.

WICHTIG – Überfüllen Sie die Waffelformen nicht. Der Teig darf nicht über die Waffelplatten hinausquellen. Verwenden Sie den mitgelieferten Dosierlöffel **8**, um die optimale Menge abzumessen. Bitte beachten Sie, dass das Volumen des Teigs beim Backen zunimmt.

- Die berechnete Backzeit wird auf dem Display heruntergezählt. Warten Sie einfach, bis das akustische Signal ertönt (3 Pieptöne), das das Ende der Backzeit anzeigt. Das Display zeigt „End“ an.
- Sehen Sie dann nach Ihren Waffeln und nehmen Sie sie heraus, sobald sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Das Gerät hält die Waffelplatten automatisch warm, sodass es sofort für den nächsten Backvorgang bereit ist.

  WICHTIG – Nehmen Sie Ihre Waffeln aus dem Gerät, sobald das Signal ertönt. Andernfalls könnten Ihre Waffeln anbrennen. Das Waffeleisen ist nicht dazu gedacht, Ihre Waffeln warm zu halten.

  WICHTIG – Das Gerät hält die Waffelplatten auch nach Beendigung des Backvorgangs warm. Daher ist es wichtig, das Gerät über den Netzschalter auszuschalten, wenn die Waffelplatten nicht beheizt werden müssen.

Produkt ein-/ausschalten

ⓘ **INFO:**

- Wenn man die Einschalttaste drückt, schaltet sich das Gerät aus und das Display erlischt.

1. Produkt einschalten: Schließen Sie den Netzstecker **7** an eine geeignete Steckdose an. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das Display steht auf ON und das Gerät beginnt sofort mit dem Aufheizen.
2. Produkt ausschalten: Wenn Sie das Gerät nicht für eine weitere Portion verwenden möchten, drücken Sie die Einschalttaste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Die Waffelprogramme

Es stehen 4 automatische Programme (BELGISCHE WAFFELN, KLASSISCHE SCHOKOLADEN-WAFFELN, BUTTERMILCH-WAFFELN) und 1 manuelles Programm (BENUTZERDEFINIERT) für verschiedene Arten von Waffelteig zur Verfügung.

Manuelle Steuerung (Benutzerdefiniert)

1. Stellen Sie zunächst die Zeit ein. Im benutzerdefinierten Modus ist die Zeit auf 2 Minuten voreingestellt. Über den Drehknopf können Sie die Zeit auf maximal 20 Minuten einstellen.
2. Warten Sie einige Sekunden, um die ausgewählte Zeit zu bestätigen. Der Backvorgang beginnt, sobald neuer Teig hinzugefügt wird oder die Taste „Neustart“ gedrückt wird. Die im benutzerdefinierten Modus eingestellte Zeit wird für den nächsten Einsatz des Geräts gespeichert.

Funktion „Noch ein bisschen“

Wenn Sie die Waffeln etwas länger backen möchten, können Sie die Taste „Noch ein bisschen“ (A little more) drücken, um sie weitere 20 Sekunden backen zu lassen. Drücken Sie die Taste erneut, um die Backzeit um 40 Sekunden zu verlängern.

ⓘ **HINWEIS:** Die Backzeit kann um maximal 10 Minuten verlängert werden, wenn auf dem Display „End“ angezeigt wird, und um maximal 20 Minuten während des Countdowns im benutzerdefinierten Modus.

7 Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad wird durch 7 Striche angezeigt: von „HELL“ bis „DUNKEL“. Drehen Sie den Bräunungsregler, bis der gewünschte Bräunungsgrad durch die entsprechende Anzahl von Strichen angezeigt wird.

ⓘ **HINWEIS:** Bei manueller Steuerung (Benutzerdefiniert) kann der Bräunungsgrad nicht eingestellt werden.

NEUSTART-FUNKTION

Noch bevor der Backvorgang beendet ist, können Sie durch Drücken der Neustart-Taste einen neuen Backvorgang starten. Bei Verwendung der Neustartfunktion startet das Gerät die Backzeit sofort neu, auch wenn keine Temperaturänderungen an den Waffelplatten festgestellt werden.

Waffeln zubereiten

1. Bereiten Sie Ihren Waffelteig zu.
2. Drücken Sie „Power“, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und zeigt die Standardeinstellungen an: Programm „Belgian“ (Belgische Waffeln), mittlere Bräunung (Stufe 4). Das Gerät beginnt sofort mit dem Aufheizen.
3. Wählen Sie das Programm über die Taste „Rezept“ aus und stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad mit dem Drehregler ein.

- Sobald Änderungen an den Einstellungen vorgenommen werden, wird die Backzeit neu berechnet. Die neue Backzeit wird sofort auf dem Display angezeigt.

- ☐ Drücken Sie wiederholt die Taste „Rezept“, um den Pfeil auf das gewünschte voreingestellte Programm oder das manuelle Steuerungsprogramm „CUSTOM“ (benutzerdefiniert) zu bewegen.
- ☐ Drehen Sie den Bräunungsregler, um den Bräunungsgrad einzustellen (von links nach rechts: „HELL“ bis „DUNKEL“), angezeigt durch die beleuchteten Striche auf dem Display.

4. „Heizen“ blinkt auf dem Display, solange sich die Heizplatten aufheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, erscheint die Anzeige „Bereit“. Sobald die Anzeige „Ready“ (bereit) erscheint, öffnen Sie den Deckel am Griff und klappen Sie ihn in die stabile geöffnete Position hoch.
5. Verwenden Sie niemals Fett- oder Backspray. Füllen Sie die Heizplatten mit Teig, bis alle Löcher verschlossen sind und die Oberfläche jeder Heizplatte vollständig mit Teig bedeckt ist. Das Gerät erkennt, dass Teig auf die rechte Hälfte gegeben wurde, und startet automatisch den Countdown. Schließen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Countdown für die Backzeit automatisch gestartet wurde. Ansonsten drücken Sie die Neustart-Taste. Das Programm kann nicht geändert werden, solange der Timer läuft.

ⓘ **HINWEIS:** Wenn Sie nur eine Waffel backen, backen Sie diese auf der rechten Hälfte.

6. Warten Sie, bis der Countdown der Backzeit bei Null angelangt ist und drei Signaltöne ertönen. Das Display zeigt „End“ an. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Waffeln vorsichtig heraus, wenn sie nach Ihrem Geschmack gebräunt sind. Wenn Sie Ihre Waffeln etwas länger backen möchten, lassen Sie sie einfach im Gerät und schließen Sie den Deckel wieder.

ⓘ **HINWEIS:** Das Gerät gibt alle 20 Sekunden einen Signalton ab, bis der Benutzer eine Aktion ausführt. Nach 20 Minuten schaltet es sich automatisch aus.

7. Um einen neuen Backvorgang zu starten (gemäß der letzten Einstellung), können Sie den Teig direkt einfüllen oder die Taste „Rezept“ oder „Neustart“ drücken.
8. Wenn Sie das Gerät nicht für eine weitere Portion verwenden möchten, drücken Sie die Einschalttaste und ziehen Sie den Netzstecker.

ⓘ **HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass das Waffeleisen ständig heiß bleibt. **Verriegeln Sie die Transportsicherung niemals, während Sie den Teig zubereiten**.

Bitte beachten Sie, dass die Programme erst starten, wenn das Waffeleisen aufgeheizt ist und auf dem Display „Bereit“ angezeigt wird.

Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen ab, wenn 20 Minuten lang kein Teig eingefüllt wird.

WICHTIG – Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht in Gebrauch ist und/oder wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen.

Tipps für einen erfolgreichen Betrieb

Teigzubereitung und Zutaten

- ☐ Mehl sieben: Das Sieben des Mehls vor dem Anrühren des Teigs sorgt für eine lockerere und gleichmäßigere Konsistenz.
- ☐ Mit Eiern für maximale Fluffigkeit sorgen: Für lockerere, luftigere Waffeln sollten Sie die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Milch cremig rühren, bevor das Mehl hinzugefügt wird, und das Eiweiß separat steif schlagen, um es am Ende unter den Teig zu heben.

Zutaten-Alternativen

- ☐ Verwenden Sie Pflanzenöl anstelle von Butter, da es einen höheren Fettgehalt hat und die Waffeln dadurch knuspriger werden.
- ☐ Verwenden Sie Buttermilch in Kombination mit Backpulver und Natron, damit der Teig besonders locker wird.
- ☐ Beachten Sie, dass sich die Backzeit erheblich ändern kann, wenn Sie Vollkornmehl anstelle von Weizenmehl verwenden.

Verwendung des Geräts

- ☐ Teig abmessen: Verwenden Sie den mitgelieferten Dosierlöffel, um die richtige Teigmenge für eine oder beide Waffelplatten sicherzustellen. Vermeiden Sie ein Überfüllen, da der Teig Platz zum Aufgehen braucht, aber nehmen Sie auch nicht zu wenig Teig.
- ☐ Fülltechnik: Gießen Sie den Teig zuerst in die Mitte der Heizplatten und verteilen Sie ihn dann nach außen in Richtung der Ränder.

Einstellungen und Anpassung

- ☐ Beginnen Sie bei Ihren ersten Versuchen mit den automatischen Programmeinstellungen und passen Sie diese schrittweise an.
- ☐ Bei Teig mit hohem Zuckergehalt oder hitzeempfindlichen Zutaten sollten Sie eine geringere Bräunungsstufe und eine längere Backzeit wählen.

- Sollten die Ergebnisse nicht zufriedenstellend sein, verwenden Sie das Programm „CUSTOM“ (benutzerdefiniert), um den Backvorgang manuell zu steuern.

Rezepte

Teig für belgische Waffeln

Zutaten:

3	Eier, getrennt
420 ml	Milch
125 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL	Vanille-Extrakt
200 g	Selbstaufgehendes Mehl
50 g	Streuzucker

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Einstellung „BELGIAN“ und stellen Sie die gewünschte Bräunungsstufe am Drehregler ein.
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Eigelb, Milch, Butter und Vanille in eine mittelgroße Schüssel geben und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
4. Mehl und Zucker in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Die Ei-Milch-Mischung vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist.
8. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Klassischer Waffelteig

Zutaten:

3	Eier
420 ml	Milch
125 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL	Vanille-Extrakt
200 g	Selbstaufgehendes Mehl
50 g	Streuzucker

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Einstellung „CLASSIC“ und stellen Sie die gewünschte Bräunungsstufe am Drehregler ein.
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Eier, Milch, Butter und Vanille in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen und beiseitestellen.
4. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Die Milchmischung nach und nach unter das Mehl rühren, bis ein Teig entsteht. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn ein paar Klümpchen drin sind.
6. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist.
7. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Buttermilch-Waffelteig

Zutaten:

3	Eier
600 ml	Buttermilch
84 ml	Pflanzenöl
300 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
50 g	Streuzucker

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Einstellung „BUTTERMILK“ und stellen Sie die gewünschte Bräunungsstufe am Drehregler ein.
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Eier, Buttermilch und Pflanzenöl in eine mittelgroße Schüssel geben und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Die Ei-Buttermilch-Mischung vorsichtig unter das Mehl rühren, bis ein Teig entsteht. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn ein paar Klümpchen drin sind.
6. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, rühren Sie 1 - 2 Esslöffel Buttermilch unter, um ihn zu verdünnen.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweil ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist.
8. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Schokoladen-Waffelteig

Zutaten:

150 g	Dunkle Zartbitter Schokolade, gehackt
30 g	Kakaopulver
2	Eier
90 g	Butter
170 g	Streuzucker
360 ml	Milch
1 TL	Vanille-Extrakt
250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Einstellung „CHOCOLATE“ und stellen Sie die gewünschte Bräunungsstufe am Drehregler ein.
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Geben Sie die Schokolade und die Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel und erhitzen Sie sie 30 Sekunden lang bei 100 % Leistung. Umrühren und so lange weiterrühren, bis die Schokolade und die Butter geschmolzen sind und die Masse glatt ist; beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
4. Eier, Milch und Vanille in einem großen Behälter verquirlen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer großen Rührschüssel zusammen sieben und in der Mitte eine Mulde formen.
6. Die Ei-Masse hinzufügen und verquirlen, bis sie weitgehend glatt ist und nur noch wenige Klümpchen enthält.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist.
8. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Banane, Pekannuss und Karamell

Zutaten:

3	Eier
125 g	Ungesalzene Butter, geschmolzen
56 g	Brauner Zucker und zusätzlich 112 g zum Bestreuen
420 ml	Milch
1 TL	Vanille-Extrakt
240 g Tasse	Selbstaufgehendes Mehl
2	große Bananen, in dünne Scheiben geschnitten
60 g	Gehackte geröstete Pekannüsse

Karamellsauce

300 ml	Eingedickte Sahne
60 g	Butter
169 g	brauner Zucker

Zum Servieren: Eiscreme und geröstete, gehackte Pekannüsse.

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Einstellung „CLASSIC“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf 6 ein. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
2. Eier, Milch, Butter und Vanille in einem Behälter verquirlen und beiseitestellen.
3. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde formen und die Milchmischung unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers knapp ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Jede Waffelform mit 1 - 2 Teelöffeln braunem Zucker bestreuen und mit 4 Bananenscheiben belegen. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig, der Banane und dem Zucker ebenso verfahren.
5. Für die Karamellsauce Sahne, Butter und braunen Zucker in einem kleinen Topf vermengen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 2 - 3 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt.
6. Zum Servieren die Waffeln mit Eiscreme und gerösteten Pekannüssen belegen und mit Karamellsauce beträufeln.

Räucherlachs mit Dill-Kapern-Creme

Zutaten:

3	Eier
600 ml	Buttermilch
84 ml	Pflanzenöl
90 g	Weizenmehl
90 g	Buchweizenmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz

Dill und Kaperncreme

2 EL	gehackter Dill
250 g	Crème Fraîche

Schale und Saft einer Zitrone

2 EL	Kapern, grob gehackt
200 g	Räucherlachs

Gemahlener schwarzer Pfeffer, zusätzlicher Dill zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für die Dill-Kapern-Creme Dill, Crème Fraîche, Zitronenschale, Zitronensaft und Kapern verquirlen, bis alles gut vermischt ist; beiseitestellen.
2. Wählen Sie die Einstellung „BUTTERMILK“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf 6 ein.
3. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
4. Für die Waffeln Eier, Buttermilch und Öl in einem großen Krug verquirlen.
5. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Ei-Masse unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
7. Zum Servieren jede Waffel mit Scheiben Räucherlachs und einem Klecks Kaperncreme belegen.

Kartoffelrösti mit Tomatensalsa

Zutaten:

2 kg	Festkochende Kartoffeln, geschält und gerieben
3	Eier
250 g	Saure Sahne
2 EL	Meerrettichcreme

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Geschmolzene Butter (optional)

Salsa

3	Tomaten, gewürfelt
1	Avocado, gewürfelt
1	Kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1	Jalapeño-Chili (Stiele, Rippen und Kerne entfernt), fein gewürfelt
½ Tasse	Gehackter Koriander

Saft einer Limette

Esslöffel Öl

Babyspinatblätter und geriebener Parmesan zum Servieren.

Zubereitung:

1. Wählen Sie die benutzerdefinierte Einstellung (CUSTOM).
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Die Kartoffeln reiben, in ein sauberes Geschirrtuch geben und ausdrücken, um den größten Teil der Flüssigkeit zu entfernen.
4. Eier, saure Sahne und Meerrettich in einer großen Rührschüssel vermengen. Die geriebenen Kartoffeln untermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind, und gut mit Salz würzen.
5. Verteile jeweils etwa 1 Tasse der Kartoffelmischung auf jede Waffelform. Den Deckel schließen und 15 Minuten backen lassen, bis die Kartoffeln gar und knusprig sind. Damit die Rösti eine goldbraune Farbe bekommen, bestreichen Sie die Oberseite der Kartoffelrösti nach der Hälfte der Garzeit mit zerlassener Butter.
6. In der Zwischenzeit Tomaten, Avocado, rote Zwiebel, Knoblauch, Chili und Koriander vermengen. Mit Limettensaft und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Rösti heiß servieren, garniert mit Tomatensalsa, Babyspinat und Parmesan.

Drei-Käse-Soufflé

Zutaten:

4	Eier, getrennt
720 ml	Milch
125 g	Butter, geschmolzen
80 g	Geriebener Parmesankäse
60 g	Geriebener Provolone-Käse
1	Geriebener Mozzarella sowie 1 Tasse in 1 cm große Würfel geschnittener Mozzarella
360 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
1 TL	Natron
2 TL	Meersalz
20 g	Fein gehackter Schnittlauch

Mit knusprigem Speck und jungem Rucola servieren.

Zubereitung:

1. Wählen Sie die Waffel-Einstellung „BELGIAN“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf Stufe 5 ein. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
2. Eigelb, Milch und geschmolzene Butter vermengen und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Käse, Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Ei-Milch-Mischung hinzufügen und vorsichtig unterheben, bis alles gerade so vermischt ist.
5. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Den Waffelteig unterheben und den gehackten Schnittlauch untermischen.
6. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
7. Mit knusprigem Speck, hausgemachten Baked Beans und Rucola servieren.

Weiße Schokolade und Himbeere

Zutaten:

150 g	Weiße Kochschokolade, gehackt
112 g	Streuzucker
3	Eier
320 ml	Milch
100 g	Butter
2 TL	Vanille-Extrakt
300 g	Selbstaufgehendes Mehl
50 g	Weiße Schokoladenstückchen
200 g	Gefrorene Himbeeren

Zum Servieren frische Himbeeren, Schlagsahne und Honig.

Zubereitung:

1. Schokolade, Zucker und Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und 30 Sekunden lang bei 100 % Leistung erhitzen. Umrühren und wiederholen, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Abkühlen lassen.
2. Eier, Milch und Vanilleextrakt verquirlen und unter die Schokoladenmasse heben.
3. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und unter die Ei-Masse heben, bis der Teig weitgehend glatt ist. Weiße Schokoladenstückchen und Himbeeren hinzufügen und gut vermengen.
4. Wählen Sie die Einstellung „CHOCOLATE“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf 5 ein.
5. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
6. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
7. Servieren Sie die Waffel mit frischen Himbeeren, einem Klecks Sahne und reichlich Honig.

ⓘ **HINWEIS:** Waffeln sind warm noch weich, werden aber beim Abkühlen hart.

Französische Brioche und Marmelade

Zutaten:

4	Eier
180 ml	Sahne
360 ml	Milch
2 EL	Ahornsirup
450 g	Brioche vom Vortag, in 8 dicke Scheiben geschnitten
1 TL	Vanille-Extrakt
40 g	Weiche, ungesalzene Butter
110 g	Marmelade

Zum Servieren frische Erdbeeren und Ahornsirup.

Zubereitung:

1. Wählen Sie die benutzerdefinierte Einstellung (CUSTOM).
2. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
3. Eier, Milch, Sahne, Vanilleextrakt und Ahornsirup verquirlen und in eine flache Schüssel geben.
4. Jede Scheibe auf beiden Seiten mit weicher Butter bestreichen und Marmelade gleichmäßig auf einer Seite jeder Scheibe verteilen.
5. Die Scheiben in die Ei-Masse tauchen, bis das Brot die Ei-Masse vollständig aufgesogen hat. Die Scheiben vorsichtig in die Waffeleisen drücken und den Deckel schließen. Kochen Sie das Gericht, bis der Timer abgelaufen ist und der Signalton dreimal ertönt. Wiederholen Sie das mit dem restlichen Briocheteig und der Ei-Masse.
6. Warm servieren, mit etwas Ahornsirup beträufeln und mit Erdbeerscheiben garnieren.

Mais und knuspriger Speck

Zutaten:

250 g	Speckstreifen, ohne Schwarte und in Scheiben geschnitten
600 ml	Buttermilch
4	Eier
180 ml	Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl), zusätzlich 2 Esslöffel Öl
150 g	Selbstaufgehendes Mehl
150 g	Maismehl (feine Polenta)
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 EL	Streuzucker
350 g	Frische Maiskörner (ca. 2 Maiskolben)
1	Bund gehackte Petersilie

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Mit pochierten Eiern, gegrilltem Speck, Babyspinat und Pesto servieren.

Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Den Speck hinzufügen und 5 - 6 Minuten braten, bis er knusprig ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Eier, Buttermilch und Pflanzenöl in einen großen Behälter geben und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Mehl, Maismehl, Zucker und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Ei-Buttermilch-Mischung vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig mit nur wenigen Klümpchen entsteht, dann Speck und Mais unterheben.
5. Wählen Sie die Waffel-Einstellung „BUTTERMILK“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf Stufe 5 ein.
6. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
8. Mit Babyspinatblättern, gegrilltem Speck, einem pochierten Ei und einem Klecks Pesto servieren.

Milchschokolade und Erdnussbutter

Zutaten:

200 g	Milchschokolade, gehackt
100 g	Ungesalzene Butter, gewürfelt
112 g	Streuzucker
3	Eier
480 ml	Milch
300 g	Weizenmehl
2 TL	Vanille-Extrakt
2 EL	Kakaopulver
3 TL	Backpulver
300 g	Reeses' Peanut Butter Cups, grob gehackt

Mit gehackten Erdnüssen, Eiscreme oder Sahne servieren.

Zubereitung:

1. Geben Sie die Schokolade und die Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel und erhitzen Sie sie 30 Sekunden lang bei 100 % Leistung. Umrühren und so lange weiterrühren, bis die Schokolade und die Butter geschmolzen sind und die Masse glatt ist; beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Milch und Vanille in einem großen Behälter verquirlen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver in einer großen Rührschüssel zusammen sieben und in der Mitte eine Mulde formen.
4. Die Ei-Masse hinzufügen und verquirlen, bis sie fast glatt ist und nur noch wenige Klümpchen enthält. Die gehackten Erdnussbutter-Cups unterheben.
5. Wählen Sie die Waffel-Einstellung „CHOCOLATE" und stellen Sie den Bräunungsregler auf Stufe 5 ein.
6. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING" erlischt.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
8. Mit gehackten Erdnüssen und Sahne oder Eiscreme servieren.

Kokosnuss, Limettenschale und Litschisirup

Zutaten:

200 g	Ungesalzene Butter, gewürfelt
75 g	Streuzucker
420-g-Dose	Kokosnussmilch
200 g	Kokosraspeln, plus 60 g zusätzlich zum Garnieren
600 ml	Milch
240 g	Selbstaufgehendes Mehl
1	Vanille (2 Teelöffel Vanille)
½ TL	Backpulver
80-ml-Becher	Kokosöl*

Limetten- und Litschisirup

Schale und Saft von 2 Limetten

565-g-Dose	Litschis, abgetropft, Sirup beiseitegestellt
75 g	Streuzucker

Kokos-Eis, Minzezweige und die restlichen gerösteten Kokosraspeln zum Servieren.

* Kokosöl kann durch Pflanzenöl ersetzt werden.

Zubereitung:

1. Für den Sirup die Limettenschale und den Limettensaft zusammen mit dem Sirup aus den Litschis und ½ Tasse Wasser in einen Topf geben. Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen oder bis die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht ist. Die Litschis unterrühren und köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig und sirupartig ist; beiseitestellen.
2. Rösten Sie ¼ Tasse Kokosraspeln auf einem heißen Grill 1 - 2 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind. Wegnehmen und beiseitestellen.
3. Für die Waffeln Mehl, Zucker, ungeröstete Kokosraspeln und Backpulver in einer großen Rührschüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
4. Kokosmilch, Eier und Kokosöl verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Vorsichtig unterheben, bis alles gerade so vermischt ist; es bleiben noch ein paar Klümpchen übrig.
5. Wählen Sie die Waffel-Einstellung „CLASSIC" und stellen Sie den Bräunungsregler auf Stufe 5 ein.
6. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING" erlischt.
7. Gießen Sie mit Hilfe eines Waffel-Messbechers jeweils ½ Tasse Teig in jede Waffelform. Den Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und das Fertigstellungssignal dreimal ertönt ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

8. Zum Servieren zwei Waffeln übereinander legen und mit Litschisirup, Kokosnusseis, einem Minzezweig und gerösteten Kokosraspeln garnieren.

Traditioneller belgischer Lüttich

Zutaten:

200 g	Weiche Butter
2	Große Eier
50 g	Rohzucker
150 g	Belgischer Perlzucker
120 ml	Warme Milch
575 g	Weizenmehl
Vanille-Extrakt nach Geschmack	
7 g	Beutel Trockenhefepulver
½ TL	Salz

Mit Ahornsirup und geschlagener Butter oder Sahne servieren.

Zubereitung:

1. Die Hefe in der Hälfte der warmen Milch mit einem Teelöffel Zucker auflösen. Zum Aktivieren 10 - 15 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz, Butter, den restlichen Zucker, Vanilleextrakt und Eier in die Schüssel eines elektrischen Mixers geben. Mit dem Knethaken verrühren, bis die Masse krümelig aussieht.
3. Warme Milch hinzufügen und noch einmal kurz verrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
4. Die aktivierte Hefemischung hinzufügen und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Seiten der Schüssel klebt. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
5. Perlzucker hinzufügen und vorsichtig unterkneten, bis er gleichmäßig verteilt ist.
6. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und formen Sie ihn dann zu Kugeln à 80 g.
7. Wählen Sie die Waffel-Einstellung „BELGIAN“ und stellen Sie den Bräunungsregler auf 4.
8. Vorheizen, bis die orangefarbene Leuchte aufblinkt und die Anzeige „HEATING“ erlischt.
9. Geben Sie in jede Waffelform einen Teigball und schließen Sie den Deckel, um die Waffeln zu backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
10. Mit reichlich geschlagener Butter oder Sahne und Ahornsirup servieren.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ist ein Not-Aus erforderlich?		Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
Das Gerät heizt sich nicht auf. Das Display bleibt dunkel ODER das Gerät fällt während des Betriebs aus.	Die automatische Abschaltung wurde ausgelöst.	Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät aus, wenn es 20 Minuten lang nicht benutzt wird. Wenn Sie das Gerät wieder einschalten möchten, drücken Sie einfach die Einschalttaste. **Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen.**
Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, bemerken Sie einen Brandgeruch. Vielleicht tritt Rauch unter dem Deckel aus. **Lebensmittel können Feuer fangen, wenn sie verkohlen. Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn Lebensmittel auf den Waffelplatten anbrennen!**	Das Gerät wird zum ersten Mal aufgeheizt.	In diesem Fall besteht kein Grund zur Sorge. Um das Gerät für den ersten Gebrauch vorzubereiten, lassen Sie es bei geschlossenem Deckel 5 - 10 Minuten lang laufen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.
	Der Teig ist aus dem Waffeleisen ausgelaufen.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Überfüllen Sie die Waffelplatten nicht. Denken Sie daran, dass der Teig beim Backen aufgeht.
	Teig, der an den Waffelplatten oder am Rand angebrannt ist.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Achten Sie darauf, die Waffeln rechtzeitig herauszunehmen. Das Backen von Waffeln ist in wenigen Minuten und Sekunden erledigt. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Sie können den Deckel nicht öffnen oder nicht vollständig schließen.	Die Transportsicherung ist aktiviert/ heruntergeklappt.	Klappen Sie die Transportsicherung in die geöffnete Position. **Wenden Sie keine Gewalt an!**
Die Tasten und der Drehregler reagieren nicht.	**Neustart-Taste:** das Gerät heizt immer noch auf.	Der Backvorgang kann während des Aufheizens nicht gestartet werden. Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und die Striche der Bräunungsgradanzeige dauerhaft leuchten.
Ihre Waffeln sind nach Ablauf der Backzeit noch nicht fertig.	Es wurde ein ungeeignetes Programm ausgewählt.	■ Schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch ein paar Sekunden backen, und/oder ■ Wählen Sie ein anderes Programm und/oder ■ Wählen Sie einen dunkleren Bräunungsgrad und/oder ■ Verwenden Sie die manuelle Einstellung „CUSTOM“ und backen Sie den Teig für die entsprechende Zeit. ⓘ **HINWEIS:** Wenn Sie für Ihr Waffelrezept Vollkornmehl anstelle von Weizenmehl verwenden, kann sich die Backzeit erheblich ändern.
Die Waffeln sind zu dunkel, zu hart und/oder zu trocken.	Sie haben ein ungeeignetes Programm verwendet.	Wählen Sie ein anderes Programm mit einer kürzeren Backzeit.
	Der Bräunungsgrad ist zu dunkel eingestellt.	Stellen Sie über den Bräunungsregler eine hellere Bräunung ein.
Die Waffeln kleben an den Waffelplatten fest.	Die Antihaftbeschichtung wurde noch nicht für den Betrieb vorbereitet.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es anschließend. Reiben Sie anschließend die Waffelplatten mit ein paar Tropfen Speiseöl ein, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
	Das Gerät hatte die erforderliche Starttemperatur noch nicht erreicht, als Sie den Waffelteig eingefüllt haben.	Warten Sie vor dem Einfüllen des Teigs immer, bis die Striche der Bräunungsgradanzeige nicht mehr blinken.
	Die Waffeln sind nicht fertig. Die Backzeit ist zu kurz.	Schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch ein paar Sekunden backen. Bedenken Sie jedoch, dass das Backen von Waffeln nur wenige Minuten und Sekunden dauert. Lassen Sie die Waffeln nicht zu lange im Gerät. Andernfalls könnten Ihre Waffeln anbrennen.
Es bildet sich Kondenswasser.		Das ist ganz normal, wenn Flüssigkeit aus dem Teig verdunstet. Halten Sie ein Tuch bereit, um die Arbeitsfläche abzuwischen.

Reinigung

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **7** aus der Steckdose.

⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr !** Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ **WARNUNG!**

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ **HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen. Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

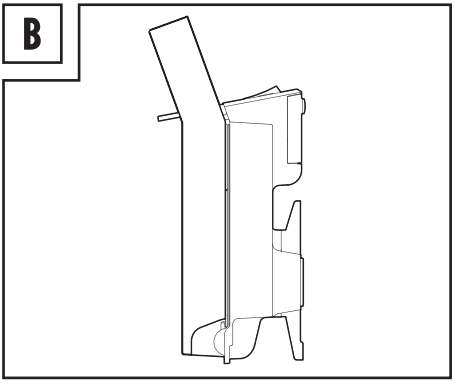
Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
Heizplatten **1**	■ Wischen Sie die Platten mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Speisereste um die Heizplatten **1** herum	■ Entfernung von Fett und Flüssigkeiten: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier. ■ Anhaftende verbrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
Dosierlöffel **8**	■ Mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.

Lagerung

⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr !** Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch ein. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Das Netzkabel kann an der Unterseite des Waffeleisens aufgerollt werden. Bitte beachten Sie, dass das Kabel vor der erneuten Verwendung des Geräts wieder vollständig abgewickelt werden muss.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- ☐ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- ☐ Achten Sie bei der Lagerung sowie vor dem Anheben und/oder Kippen des Geräts stets darauf, den Deckel des Geräts am Unterteil zu verriegeln. Schließen Sie dazu den Deckel vollständig und klappen Sie die Transportsicherung ganz nach unten, um den Deckel am Waffeleisen zu arretieren. Stellen Sie sicher, dass die Transportsicherung vollständig verriegelt ist, damit das Gerät sicher am Griff getragen werden kann. Danach können Sie das Gerät am Griff tragen.

⚠ **WARNUNG:** Verriegeln Sie die Transportsicherung niemals während der Teigzubereitung oder während des Betriebs.



- ☐ Das Produkt kann auch in vertikaler Position gelagert werden (Abb. B).

Entsorgung



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.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft.
Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 550437_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Liste des pictogrammes utilisés ... Page 41
Utilisation prévue ... Page 41
Contenu de l'emballage ... Page 41
Liste des pièces ... Page 41
Données techniques ... Page 42
Instructions de sécurité générales ... Page 42
Première installation de l'appareil ... Page 44
Déballage de l'appareil et nettoyage de base ... Page 44
SECURISER LE COUVERCLE POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE ... Page 44
Fonctionnement ... Page 44
Allumer / éteindre l'appareil ... Page 45
Les programmes de gaufre ... Page 45
Préparation de gaufres ... Page 45
Conseils d'utilisation ... Page 46
Recettes ... Page 47
Pâte à gaufre belge ... Page 47
Pâte à gaufre classique ... Page 47
Pâte à gaufre au babeurre ... Page 47
Pâte à gaufre au chocolat ... Page 48
Gaufre banane caramel et noix de pécan ... Page 48
Gaufre au saumon fumé, à l'aneth et aux câpres ... Page 49
Gaufre au rösti de pommes de terre à la sauce tomate ... Page 49
Soufflé aux trois fromages ... Page 50
Gaufre au chocolat blanc et aux framboises ... Page 50
Brioche et marmelade ... Page 51
Polenta et bacon ... Page 51
Chocolat au lait et beurre de cacahuète ... Page 52
Noix de coco, jus de citron vert et sirop de litchi ... Page 52
Gaufre belge liégeoise traditionnelle ... Page 53
Dépannage ... Page 53
Nettoyage ... Page 55
Stockage ... Page 55
Mise au rebut ... Page 56
Garantie ... Page 56
Faire valoir sa garantie ... Page 57
Service après-vente ... Page 57

Liste des pictogrammes utilisés			
	DANGER ! – Indique un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque d'étouffement)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque de choc électrique)	Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watt
	ATTENTION ! – Indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées (par ex. risque de brûlure)		Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	REMARQUE ! – Indique un danger, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages potentiels aux biens/à l'appareil (par ex. risque de court-circuit)		Danger – Risque de choc électrique !
	INFO : Ce symbole associé au mot « Info » fournit des information utiles supplémentaires.		Attention - Surfaces chaudes !
	Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.		Cet appareil est classé dans la classe de protection I et doit être relié à la terre.
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.		Informations de sécurité Mode d'emploi

GAUFRIER PREMIUM

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1 Gaufrier Premium
1 Cuillère doseuse
1 Manuel d'utilisation

Liste des pièces

(Fig. A)

1 Poignée
2 Couvercle
3 Plaque de cuisson
4 Verrou de transport
5 Clip de verrouillage
6 Boîtier
7 Cordon électrique avec fiche secteur
8 Cuillère doseuse
9 Rangement du câble

(Fig. B)

10 Bouton marche/arrêt
11 Bouton Recette
12 Molette de sélection de durée et recette
13 Degré de brunissement (Doré <–> Grillé)
14 Affichage Chauffage / Prêt
15 Durée de cuisson
16 Menu programme
17 Bouton Prolonger la cuisson
18 Bouton Redémarrer

Données techniques

Numéro de modèle avec fiche VDE :	HG15149
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1750 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,5 W
Classe de protection :	I

Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CET APPAREIL À UN TIERS, VEUILLEZ LUI JOINDRE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠ **AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !**

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Gardez toujours les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !**

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !**

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Branchez la fiche secteur **7** sur une prise secteur appropriée. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires d'origine fournis.

Nettoyage et stockage

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.

- Ne tirez pas sur la fiche électrique de la prise électrique par le cordon d'alimentation.
- Protégez le produit, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer 'appareil.

Première installation de l'appareil

Déballage de l'appareil et nettoyage de base

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et les éléments en plastique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont incluses (voir « Périmètre de livraison »).
3. Vérifiez si l'appareil et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez un dommage ou un défaut, n'utilisez pas l'appareil mais suivez la procédure décrite dans le chapitre « Garantie ».
4. Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
5. Tournez le verrou de transport situé du côté droit du couvercle en position horizontale d'ouverture. Puis, à l'aide la poignée, dépliez le couvercle jusqu'à ce qu'il se tienne en position ouverte. Veillez en particulier à ce qu'aucun objet étranger (par ex. matériel promotionnel, emballage) ne se trouve sur les plaques de cuisson. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

SECURISER LE COUVERCLE POUR LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE

- Fermez le couvercle complètement et abaissez le verrou de transport pour que le couvercle soit fixé au gaufrier.
- Le couvercle reste fermé lorsque vous déplacez l'appareil par la poignée ou lorsque vous le rangez en position verticale pour gagner de la place.
- Le verrou de transport doit uniquement être utilisé pour déplacer ou ranger l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil ou de nettoyer les plaques, mettez d'abord le verrou de transport en position ouverte.
- Le couvercle s'ouvre facilement une fois le verrou en position ouverte ; ne forcez pas sur la poignée lorsque le verrou est fermé afin d'éviter d'endommager le mécanisme.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne fermez jamais le verrou de transport lorsque vous préparez la pâte à gaufre ou lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Fonctionnement

ⓘ **INFO :**

- ☐ D'éventuels résidus de production entraînent la formation d'odeurs lors de la première mise en service. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit.
- ☐ Faites fonctionner l'appareil à vide pendant environ 5 à 10 minutes pour éliminer les éventuels résidus de production. Veillez à ce qu'il y ait assez de ventilation.
- ☐ Jetez les premières gaufres.
  IMPORTANT - Ne mettez pas trop de pâte sur les plaques de cuisson. La pâte ne doit pas déborder des plaques de cuisson. Utilisez la cuillère doseuse **8** fournie pour mesurer la quantité optimale. Veuillez garder à l'esprit que le volume de pâte augmente lors de la cuisson.
- ☐ Le compte à rebours de la durée de cuisson est affiché sur l'écran. Patientez jusqu'à ce que 3 bips retentissent pour indiquer la fin de la durée de cuisson. L'affichage indique « End » (Fin).
- ☐ Vérifiez les gaufres et sortez-les du gaufrier une fois que vous avez obtenu la consistance souhaitée. L'appareil maintient les plaques de cuisson chaudes automatiquement afin de pouvoir commencer à cuire les gaufres suivantes immédiatement.

IMPORTANT - Sortez les gaufres de l'appareil lorsque le signal sonore retentit. Sinon, les gaufres risquent d'être brûlées. Le gaufrier n'est pas conçu pour maintenir les gaufres au chaud.

IMPORTANT - L'appareil continue de chauffer les plaques de cuisson même lorsque le cycle de cuisson est terminé. C'est pourquoi il est important d'éteindre l'appareil avec le bouton marche/arrêt lorsque vous avez fini de l'utiliser.

Allumer / éteindre l'appareil

ⓘ **INFO :**

- ☐ Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour passer en mode arrêt et l'écran s'éteint.

1. Allumer l'appareil : Branchez la fiche secteur **7** sur une prise secteur appropriée. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. L'écran s'allume et l'appareil se met immédiatement à chauffer.
2. Éteindre l'appareil : Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt et débranchez la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.

Les programmes de gaufre

4 programmes automatiques (BELGIAN/BELGE, CLASSIC CHOCOLATE/CHOCOLAT CLASSIQUE, BUTTERMILK/BABEURRE) et 1 programme manuel (CUSTOM/PERSONNALISÉ) sont fournis pour différents types de pâtes à gaufre.

Commande manuelle (Custom)

1. Réglez d'abord la durée. La durée est préréglée sur 2 minutes en mode personnalisé. Vous pouvez régler la durée jusqu'à 20 minutes max. à l'aide de la molette.
2. Patientez quelques secondes pour confirmer la durée sélectionnée. La cuisson se met en route lorsque de la pâte est ajoutée ou par appui sur le bouton Redémarrer. La durée réglée en mode personnalisé est sauvegardée jusqu'à la prochaine utilisation de l'appareil.

Fonction Prolonger la cuisson (« A little more »)

Si vous souhaitez cuire les gaufres un peu plus longtemps, utilisez le bouton Prolonger la cuisson pour les cuire pendant 20 secondes supplémentaires. Réappuyez sur le bouton pour prolonger la cuisson de 40 secondes.

ⓘ **REMARQUE :** La durée de cuisson peut être prolongée de 10 minutes maximum lorsque l'écran affiche « End » (Fin) ; et de 20 minutes maximum lors du compte à rebours en mode personnalisé.

7 degrés de brunissement

Le brunissement est affiché par 7 tirets : de LIGHT (doré) à DARK (grillé). Tournez la molette jusqu'à obtenir le degré de brunissement souhaité indiqué par le nombre de tirets correspondant.

ⓘ **REMARQUE :** Le degré de brunissement ne peut pas être réglé lors de la commande manuelle (mode personnalisé).

FONCTION DE REDEMARRAGE

Avant la fin de la cuisson, vous pouvez commencer un nouveau cycle de cuisson en appuyant sur le bouton Redémarrer. Lorsque vous utilisez la fonction Redémarrer, l'appareil remet le compte à rebours à zéro même sans détecter de changement de température sur les plaques de cuisson.

Préparation de gaufres

1. Préparez la pâte à gaufre.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. L'écran s'allume et indique les réglages par défaut suivants : programme « Belge », degré de brunissement moyen (niveau 4). L'appareil se met à chauffer immédiatement.
3. Choisissez le programme souhaité à l'aide du bouton « Recette » et réglez le degré de brunissement avec la molette.

- ☐ Dès qu'un réglage est modifié, la durée de cuisson est recalculée. La nouvelle durée de cuisson s'affiche à l'écran immédiatement.
- ☐ Appuyez sur le bouton « Recette » à plusieurs reprises pour déplacer la flèche sur le programme prédéfini de votre choix ou sur le programme de commande manuelle « CUSTOM » (PERSONNALISÉE).
- ☐ Tournez la molette pour sélectionner le niveau de brunissement (de gauche à droite : « DORÉ » à « GRILLÉ ») indiqué à l'écran par les tirets lumineux.

4. « Heating » (Chauffage) clignote à l'écran tant que les plaques de cuisson sont en train de chauffer. « Ready » (Prêt) s'affiche dès que la température cible a été atteinte. Une fois que « Prêt » s'affiche, ouvrez le couvercle par la poignée pour le mettre en position ouverte.

5. N'utilisez jamais de spray de cuisson. Remplissez les plaques de cuisson de pâte jusqu'à ce que tous les trous soient remplis et que la pâte recouvre entièrement toute la surface de chaque plaque de cuisson. L'appareil détecte que de la pâte a été versée sur la plaque de droite et démarre automatiquement le compte à rebours. Fermez le couvercle et veillez à ce que le compte à rebours de la durée de cuisson commence automatiquement. Sinon, appuyez sur le bouton Redémarrer. Vous ne pouvez pas changer de programme tant que le compte à rebours est en cours.

ⓘ **REMARQUE :** Si vous ne cuisez qu'une seule gaufre, faites-le sur la plaque de cuisson de droite.

6. Attendez jusqu'à ce que le compte à rebours atteigne zéro et que 3 bips sonores soient émis. L'affichage indique « End » (Fin). Ouvrez le couvercle et retirez les gaufres avec précaution si elles sont grillées selon votre convenance. Si vous souhaitez continuer la cuisson, laissez les gaufres dans l'appareil et refermez le couvercle.

ⓘ **REMARQUE :** L'appareil émet un bip sonore toutes les 20 secondes en cas d'inactivité, avant de s'éteindre au bout de 20 minutes.

7. Pour commencer un nouveau cycle de cuisson (en utilisant les mêmes réglages que précédemment), remettez de la pâte dans l'appareil ou appuyez sur le bouton Recette ou Redémarrer.
8. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt et débranchez l'appareil.

ⓘ **REMARQUE :** Veuillez noter que le gaufrier chauffe en continu. **Ne fermez jamais le verrou de transport lorsque vous préparez de la pâte**.
Veuillez noter que les programmes ne démarrent que lorsque le gaufrier est chaud et que l'écran affiche « Ready » (Prêt).
Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout de 20 minutes s'il reste vide.
IMPORTANT - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché. Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et/ou lorsque vous le laissez sans surveillance.

Conseils d'utilisation

Préparation de la pâte et des ingrédients

- ☐ Tamiser la farine : Tamisez la farine avant de mélanger la pâte pour obtenir une texture plus légère et plus consistante.
- ☐ Séparer les œufs : Afin d'obtenir des gaufres encore plus légères, séparez les œufs. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le lait jusqu'à obtenir un mélange crémeux avant d'ajouter la farine. Battez les blancs d'œufs séparément et incorporez-les à la pâte à la fin.

Substitutions d'ingrédients

- ☐ Utilisez de l'huile végétale au lieu de beurre pour obtenir des gaufres plus croustillantes en raison de sa plus forte teneur en matière grasse.
- ☐ Utilisez du babeurre combiné à de la levure chimique et à du bicarbonate de soude pour obtenir des gaufres bien moelleuses.
- ☐ Veuillez noter que si vous utilisez de la farine complète, la durée de cuisson nécessaire sera significativement plus longue.

Utilisation de l'appareil

- ☐ Mesurer la pâte : Utilisez la cuillère doseuse fournie pour mettre la bonne quantité de pâte sur la ou les plaques de cuisson. Evitez de trop remplir les plaques, car la pâte a besoin d'espace pour gonfler, mais n'en mettez pas trop peu non plus.
- ☐ Technique de remplissage : Versez la pâte au milieu de la plaque de cuisson d'abord, puis répartissez-la vers les bords.

Réglages et personnalisation

- ☐ Commencez par utiliser les réglages prédéfinis pour vos premiers essais et adaptez-les progressivement.
- ☐ Pour les pâtes très sucrées ou les ingrédients sensibles à la chaleur, utilisez un faible niveau de brunissement avec une durée de cuisson plus longue.
- ☐ Si les résultats sont insatisfaisants, utilisez le programme « CUSTOM » (Personnalisé) pour régler le cycle de cuisson manuellement.

Recettes

Pâte à gaufre belge

Ingrédients :

3	Œufs, séparés
420 ml	Lait
125 g	Beurre non salé, fondu
1 cuillère à café	Extrait de vanille
200 g	Farine fermentante
50 g	Sucre en poudre

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre BELGE et tournez la molette sur le degré de brunissement souhaité.
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Mettez les jaunes d'œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un saladier de taille moyenne et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
5. Mélangez délicatement au fouet la préparation œufs/lait avec la farine pour obtenir une pâte lisse.
6. Battez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte.
7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois.
8. Répétez la même chose avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre classique

Ingrédients :

3	Œufs
420 ml	Lait
125 g	Beurre non salé, fondu
1 cuillère à café	Extrait de vanille
200 g	Farine fermentante
50 g	Sucre en poudre

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre CLASSIQUE et tournez la molette sur le degré de brunissement souhaité.
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Battez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un saladier de taille moyenne et réservez.
4. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
5. Fouettez progressivement le mélange aux œufs dans la farine pour former la pâte. Ne vous inquiétez pas s'il reste quelques grumeaux.
6. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois.
7. Répétez la même chose avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre au babeurre

Ingrédients :

3	Œufs
600 ml	Babeurre
84 ml	Huile végétale
300 g	Farine
1 cuillère à café	Levure chimique
½ cuillère à café	Sel
50 g	Sucre en poudre

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre au BABEURRE et tournez la molette sur le degré de brunissement souhaité.
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Mettez les œufs, le babeurre et l'huile végétale dans un saladier de taille moyenne et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
5. Mélangez délicatement au fouet le mélange œufs/babeurre dans la farine pour former la pâte. Ne vous inquiétez pas s'il reste quelques grumeaux.
6. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de babeurre.
7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois.
8. Répétez la même chose avec le reste de pâte.

Pâte à gaufre au chocolat

Ingrédients :

150 g	Chocolat noir en morceaux
30 g	Poudre de cacao
2	Œufs
90 g	Beurre
170 g	Sucre en poudre
360 ml	Lait
1 cuillère à café	Extrait de vanille
250 g	Farine
1 cuillère à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre au CHOCOLAT et tournez la molette sur le degré de brunissement souhaité.
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Mettez le chocolat et le beurre dans un bol allant au four micro-ondes et faites-le chauffer à pleine puissance pendant 30 secondes. Mélangez et continuez à chauffer au micro-ondes jusqu'à obtenir un mélange lisse de chocolat et de beurre fondus. Réservez pour faire refroidir un peu.
4. Fouettez les œufs, le lait et la vanille ensemble dans un grand récipient à bec verseur et ajoutez le mélange au chocolat refroidi jusqu'à obtenir une préparation lisse.
5. Tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao, la levure chimique et le sel dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
6. Versez le mélange aux œufs et fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse où il ne reste que quelques grumeaux.
7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois.
8. Répétez la même chose avec le reste de pâte.

Gaufre banane caramel et noix de pécan

Ingrédients :

3	Œufs
125 g	Beurre non salé, fondu
56 g	Sucre roux et 112 g en plus pour saupoudrer
420 ml	Lait
1 cuillère à café	Extrait de vanille
240 g	Farine fermentante
2	Grandes bananes, en tranches fines
60 g	Noix de pécan grillées, hachées

Sauce au caramel

300 ml	Crème épaisse
60 g	Beurre
169 g	Sucre roux

Crème glacée et noix de pécan grillées pour servir.

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre CLASSIQUE et tournez la molette sur le degré de brunissement 6. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
2. Battez les œufs, le lait, le beurre et la vanille dans un récipient à bec verseur et réservez.
3. Mélangez la farine et le sucre dans un grand saladier, formez un puits au milieu et fouettez-y le mélange aux œufs pour obtenir une pâte lisse.
4. Utilisez la cuillère doseuse pour verser juste un peu moins d' ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Saupoudrez 1 à 2 cuillères à café de sucre roux sur chaque gaufre et ajoutez 4 tranches de banane. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte, de banane et de sucre.
5. Pour faire la sauce au caramel, mélangez la crème, le beurre et le sucre roux dans une petite casserole. Mélangez à feu moyen jusqu'à porter à ébullition, puis réduire le feu et faire mijoter pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
6. Pour servir, ajoutez de la crème glacée et des noix de pécan grillées sur les gaufres, ainsi qu'un filet de sauce au caramel.

Gaufre au saumon fumé, à l'aneth et aux câpres

Ingrédients :

3	Œufs
600 ml	Babeurre
84 ml	Huile végétale
90 g	Farine
90 g	Farine de sarrasin
2 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel

Crème à l'aneth et aux câpres

2 cuillères à soupe	Aneth hachée
250 g	Crème fraîche
Zeste et jus d'un citron	
2 cuillères à soupe	Câpres, hachées grossièrement
200 g	Saumon fumé

Poivre moulu, aneth pour la garniture

Préparation :

1. Pour faire la crème à l'aneth et aux câpres, battez l'aneth, la crème fraîche, le zeste et le jus de citron et les câpres jusqu'à obtenir une préparation homogène ; réservez.
2. Sélectionnez le réglage pour gaufre au BABEURRE et tournez la molette sur le degré de brunissement 6.
3. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
4. Pour faire les gaufres, fouettez les œufs, le babeurre et l'huile dans un grand récipient à bec verseur.
5. Mettez les deux types de farine, la levure chimique et le sel dans un grand saladier, formez un puits au milieu et fouettez le mélange aux œufs dans la farine pour former une pâte lisse.
6. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
7. Pour servir, ajoutez des tranches de saumon fumé sur les gaufres ainsi qu'une cuillerée de crème aux câpres.

Gaufre au rösti de pommes de terre à la sauce tomate

Ingrédients :

2 kg	Pommes de terre à chair ferme, épluchées et râpées
3	Œufs
250 g	Crème aigre
2 cuillères à soupe	Crème au raifort

Sel et poivre pour l'assaisonnement

Beurre fondu (optionnel)

Sauce

3	Tomates, en dés
1	Avocat, en dés
1	Petit oignon rouge, coupé finement
1	Gousse d'ail, coupée finement
1	Piment Jalapeño (sans la tige et les graines), coupé finement
½ tasse	Coriandre hachée

Jus d'un citron vert

Une cuillère à soupe d'huile

Feuilles d'épinard et parmesan râpé pour servir.

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage CUSTOM (personnalisé).
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Râpez les pommes de terre, placez-les dans un torchon propre et pressez-les pour en retirer l'humidité.
4. Mélangez les œufs, la crème aigre et le raifort dans un grand saladier. Enrobez les pommes de terre avec le mélange et assaisonnez-les de sel.
5. Répartissez environ 1 tasse du mélange de pommes de terre sur chaque plaque de cuisson. Refermez le couvercle et cuisez pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et croustillantes. Pour donner une couleur dorée aux rösti, ajoutez une couche de beurre fondu sur le dessus des rösti à mi-cuisson.
6. Pendant ce temps, mélangez les tomates, l'avocat, l'oignon rouge, l'ail, le piment et la coriandre. Ajoutez le jus de citron vert, l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre.
7. Servez les rösti chauds en y rajoutant la sauce à la tomate, les feuilles d'épinard et le parmesan.

Soufflé aux trois fromages

Ingrédients :

4	Œufs, séparés
720 ml	Lait
125 g	Beurre, fondu
80 g	Parmesan râpé
60 g	Fromage Provolone râpé
1	Mozzarella râpée, et 1 tasse de mozzarelle en dés de 1 cm
360 g	Farine
3 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Bicarbonate de soude
2 cuillères à café	Sel de mer
20 g	Ciboulette finement hachée

A servir avec du bacon croustillant et de la roquette.

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage pour gaufre BELGE et tournez la molette sur le degré de brunissement 5. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
2. Mélangez les jaunes d'œuf, le lait et le beurre fondu et fouettez-les jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Mélangez les fromages, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand saladier ; formez un puits au milieu.
4. Versez le mélange oeufs/lait et incorporez-le.
5. Battez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez-les à la pâte ainsi que la ciboulette hachée.
6. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
7. Servez les gaufres avec du bacon croustillant et de la roquette.

Gaufre au chocolat blanc et aux framboises

Ingrédients :

150 g	Chocolat blanc pâtissier, haché
112 g	Sucre en poudre
3	Œufs
320 ml	Lait
100 g	Beurre
2 cuillères à café	Extrait de vanille
300 g	Farine fermentante
50 g	Morceaux de chocolat blanc
200 g	Framboises surgelées

Framboises fraîches, crème fouettée et miel pour servir.

Préparation :

1. Mettez le chocolat, le sucre et le beurre dans un bol allant au four micro-ondes et faites-le chauffer à pleine puissance pendant 30 secondes. Mélangez et remettez le bol au micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Laissez refroidir.
2. Fouettez les œufs, le lait et l'extrait de vanille puis ajoutez le mélange au chocolat.
3. Mettez la farine dans un grand saladier et ajoutez-y le mélange aux œufs puis les morceaux de chocolat blanc et les framboises. Mélangez bien le tout.
4. Sélectionnez le réglage pour gaufre au CHOCOLAT et tournez la molette sur le degré de brunissement 5.
5. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
6. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
7. Servez les gaufres en y rajoutant des framboises fraîches, une cuillerée de crème et un filet de miel.

ⓘ **REMARQUE :** Les gaufres sont moelleuses lorsqu'elles sont chaudes mais elles durcissent lorsqu'elles refroidissent.

Brioche et marmelade

Ingrédients :

4	Œufs
180 ml	Crème
360 ml	Lait
2 cuillère à soupe	Sirop d'érable
450 g	Brioche, coupée en 8 tranches épaisses
1 cuillère à café	Extrait de vanille
40 g	Beurre doux, mou
110 g	Marmelade

Fraises et sirop d'érable pour servir.

Préparation :

1. Sélectionnez le réglage CUSTOM (personnalisé).
2. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
3. Fouettez les œufs, le lait, la crème, l'extrait de vanille et le sirop d'érable et versez-les dans un plat peu profond.
4. Beurrez chaque tranche de brioche des deux côtés et étalez la marmelade sur l'un des côtés de chaque tranche.
5. Trempez les tranches dans le mélange aux œufs jusqu'à bien enrober la brioche. Mettez les tranches sur les plaques de cuisson et refermez le couvercle. Laissez cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de brioche et de mélange aux œufs.
6. Servez chaud avec un filet de sirop d'érable et de fines tranches de fraises.

Polenta et bacon

Ingrédients :

250 g	Tranches de bacon sans couenne
600 ml	Babeurre
4	Œufs
180 ml	Huile végétale (tournesol ou colza), 2 cuillères à soupe d'huile supplémentaires
150 g	Farine fermentante
150 g	Semoule de maïs (polenta)
2 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel
1 cuillère à soupe	Sucre en poudre
350 g	Épis de maïs (env. 2 épis)
1	Bouquet de persil haché

Poivre noir fraîchement moulu

A servir avec des œufs pochés, du bacon grillé, des feuilles d'épinard et du pesto.

Préparation :

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez le bacon et cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez du feu et enlevez l'excédent d'huile sur du papier absorbant.
2. Mettez les œufs, le babeurre et l'huile végétale dans un grand récipient à bec verseur et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre et le sel dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
4. Mélangez délicatement au fouet le mélange œufs/ babeurre pour obtenir une pâte lisse avec seulement quelques grumeaux, puis ajoutez le bacon et le maïs.
5. Sélectionnez le réglage pour gaufre au BABEURRE et tournez la molette sur le degré de brunissement 5.
6. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
8. Servez les gaufres en y rajoutant des feuilles d'épinard, du bacon grillé, un œuf poché et une cuillerée de pesto.

Chocolat au lait et beurre de cacahuète

Ingrédients :

200 g	Chocolat au lait, en morceaux
100 g	Beurre non salé, en dés
112 g	Sucre en poudre
3	Œufs
480 ml	Lait
300 g	Farine
2 cuillères à café	Extrait de vanille
2 cuillères à soupe	Poudre de cacao
3 cuillères à café	Levure chimique
300 g	Cups au beurre de cacahuète Reese's, hachés grossièrement

Servez les gaufres en y rajoutant des cacahuètes concassées, de la crème glacée ou de la crème.

Préparation :

1. Mettez le chocolat et le beurre dans un bol allant au four micro-ondes et faites-le chauffer à pleine puissance pendant 30 secondes. Mélangez et continuez à chauffer au micro-ondes jusqu'à obtenir un mélange lisse de chocolat et de beurre fondus. Réservez pour faire refroidir un peu.
2. Fouettez les œufs, le lait et la vanille ensemble dans un grand récipient à bec verseur et ajoutez le mélange au chocolat refroidi jusqu'à obtenir une préparation lisse.
3. Tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao et la levure chimique dans un grand saladier et formez un puits au milieu.
4. Versez le mélange aux œufs et fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse où il ne reste que quelques grumeaux ; incorporez le beurre de cacahuète.
5. Sélectionnez le réglage pour gaufre au CHOCOLAT et tournez la molette sur le degré de brunissement 5.
6. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
8. Servez les gaufres en y rajoutant des cacahuètes concassées, de la crème ou de la crème glacée.

Noix de coco, jus de citron vert et sirop de litchi

Ingrédients :

200 g	Beurre non salé, en dés
75 g	Sucre en poudre
Boîte de conserve de 420 g	Lait de noix de coco
200 g	Noix de coco râpée, avec 60 g supplémentaire pour la garniture
600 ml	Lait
240 g	Farine fermentante
1	Vanille (2 cuillères à café)
½ cuillère à café	Levure chimique
80 ml	Huile de noix de coco*

Sirop de jus de citron vert et de litchi

Zeste et jus de 2 citrons verts

Boîte de conserve de 565 g	Litchis, égouttés, sirop conservé
75 g	Sucre en poudre

A servir avec de la crème glacée à la noix de coco, des feuilles de menthe et le reste de noix de coco râpée.

* L'huile de noix de coco peut être remplacée par de l'huile végétale.

Préparation :

1. Pour préparer le sirop, mettez le zeste, le jus, le sirop des litchis et ½ verre d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et portez à ébullition ; réduisez le feu et faites mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à réduire de moitié. Ajoutez les litchis et faites mijoter jusqu'à ce que le mélange s'épaississe ; réservez.
2. Faites griller ¼ de tasse de noix de coco râpée sous un gril chaud pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la noix de coco soit dorée. Retirez et réservez.
3. Pour faire les gaufres, mélangez la farine, le sucre, la noix de coco râpée (non grillée) et la levure chimique dans un grand saladier ; formez un puits au milieu.
4. Fouettez le lait de noix de coco, les œufs et l'huile de noix de coco puis versez-les dans les ingrédients secs. Incorporez-les délicatement jusqu'à ce que cela soit mélangé ; il restera quelques grumeaux.
5. Sélectionnez le réglage pour gaufre CLASSIQUE et tournez la molette sur le degré de brunissement 5.
6. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.

7. Utilisez la cuillère doseuse pour verser ½ cuillère de pâte sur chaque plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez la pâte cuire jusqu'à la fin du compte à rebours, lorsque le bip sonore retentit 3 fois. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
8. Pour servir, empilez deux gaufres l'une sur l'autre et ajoutez dessus du sirop de litchi, de la crème glacée à la noix de coco, des feuilles de menthe et de la noix de coco râpée et grillée.

Gaufre belge liégeoise traditionnelle

Ingrédients :

200 g	Beurre mou
2	Gros œufs
50 g	Sucre
150 g	Sucre perlé belge
120 ml	Lait chaud
575 g	Farine
Extrait de vanille	
7 g	Sachet de levure chimique
½ cuillère à café	Sel

Servez les gaufres avec du sirop d'érable et du beurre ou de la crème fouettée.

Préparation :

1. Faites dissoudre la levure dans la moitié du lait chaud avec une cuillère à café de sucre. Réservez pendant 10 à 15 minutes pour activer la levure.
2. Mettez la farine, le sel, le beurre, le reste de sucre, l'extrait de vanille et les œufs dans le bol d'un batteur électrique. A l'aide d'un crochet pétrisseur, mélangez jusqu'à ce que la pâte semble friable.
3. Ajoutez du lait chaud et mélangez encore un peu pour l'incorporer.
4. Ajoutez le mélange de levure activée et mélangez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur les côtés du récipient. Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
5. Ajoutez le sucre perlé et pétrissez pour bien le répartir.
6. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure puis coupez-la en boules de 80 g chacune.
7. Sélectionnez le réglage pour gaufre BELGE et tournez la molette sur le degré de brunissement 4.
8. Un voyant orange clignote pendant que l'appareil chauffe, puis le mot « HEATING » (chauffage) disparaît quand l'appareil a fini de chauffer.
9. Mettez une boule de pâte dans chaque plaque de cuisson et refermez le couvercle pour les cuire. Répétez la même chose avec le reste de pâte.
10. Servez avec du beurre ou de la crème fouettée et du sirop d'érable.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Arrêt d'urgence nécessaire ?		Débranchez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas. L'écran reste noir OU, lors de l'utilisation, l'appareil cesse de fonctionner.	L'arrêt automatique a été déclenché.	Pour votre sécurité, l'appareil s'éteint après 20 minutes d'inactivité. Si vous souhaitez rallumer l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt. **Ne laissez pas l'appareil branché inutilement.**
Après avoir allumé l'appareil, une odeur de brûlé se fait sentir. Peut-être que de la fumée s'échappe du couvercle. **Les aliments peuvent prendre feu s'ils sont brûlés par l'appareil. Ne laissez pas l'appareil en marche avec des aliments qui brûlent dedans !**	L'appareil chauffe pour la toute première fois.	Dans ce cas, il n'y a aucune raison de s'inquiéter. Avant la première utilisation, laissez l'appareil en marche pendant 5 à 10 minutes avec le couvercle fermé. Veillez à assurer une bonne ventilation.
	De la pâte s'échappe de l'appareil.	Eteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil. Ne mettez pas trop de pâte sur les plaques de cuisson. Gardez à l'esprit que la pâte gonfle durant la cuisson.
	De la pâte a brûlé sur les plaques de cuisson ou dans la gouttière.	Eteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil. Veillez à sortir les gaufres à temps. La cuisson des gaufres ne prend que quelques minutes. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Problème	Raison possible	Solution
Le couvercle ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas complètement.	Le verrou de transport est enclenché/rabaissé.	Dépliez le verrou de transport en position ouverte. **Ne forcez pas dessus !**
Les boutons ou la molette ne fonctionnent pas.	**Bouton Redémarrer :** l'appareil est encore en train de préchauffer.	Le cycle de cuisson ne peut pas démarrer durant le préchauffage. Patientez jusqu'à ce que la température requise soit atteinte et que les tirets d'indication du brunissement soient allumés en continu.
Les gaufres ne sont pas cuites une fois le compte à rebours écoulé.	Un programme inadapté a été sélectionné.	■ Refermez le couvercle et laissez les gaufres cuire pendant quelques secondes supplémentaires, et/ou ■ Sélectionnez un autre programme et/ou ■ Sélectionnez un degré de brunissement plus élevée et/ou ■ Utilisez le mode de commande manuelle « CUSTOM » (personnalisé) et cuisez la pâte pendant la durée qui convient. ⓘ **REMARQUE :** Veuillez noter que si vous utilisez de la farine complète, la durée de cuisson nécessaire sera significativement plus longue.
Les gaufres sont trop foncées, dures et/ou sèches.	Le programme sélectionné ne convient pas.	Sélectionnez un autre programme avec une durée de cuisson plus courte.
	Le degré de brunissement est trop élevé.	Sélectionnez un degré de brunissement plus faible à l'aide de la molette.
Les gaufres collent aux plaques de cuisson.	Le revêtement antiadhésif n'a pas été préparé avant utilisation.	Eteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir suffisamment et nettoyez-le. Frottez les plaques de cuisson avec quelques gouttes d'huile végétale avant de réutiliser l'appareil.
	L'appareil n'avait pas atteint la température requise avant d'y mettre la pâte à gaufre.	Avant de remplir l'appareil avec la pâte, attendez toujours que les tirets d'indication du brunissement ne clignotent plus.
	Les gaufres ne sont pas cuites. La durée de cuisson est trop courte.	Refermez le couvercle et laissez les gaufres cuire pendant quelques secondes supplémentaires. Cependant, n'oubliez pas que la cuisson des gaufres ne prend que quelques minutes. Ne laissez pas les gaufres dans l'appareil trop longtemps. Sinon les gaufres risquent d'être brûlées.
De la condensation se forme.		Ceci est normal lorsque le liquide de la pâte s'évapore ; gardez un chiffon à portée de main pour essuyer le plan de travail.

Nettoyage

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur **7** de la prise secteur.

⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ **AVERTISSEMENT !**

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides entrer à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de brosses dures.

ⓘ **REMARQUE :** Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	■ Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. ■ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques de cuisson **1**	■ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Aliments autour des plaques de cuisson **1**	■ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. ■ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.
Cuillère doseuse **8**	■ Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux.

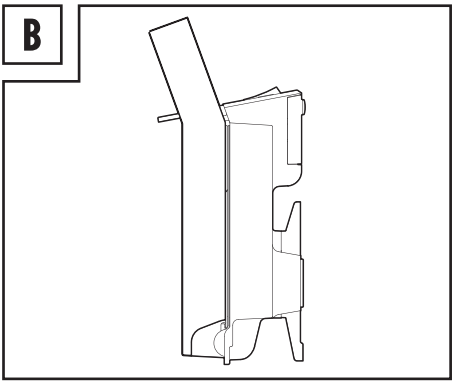
Stockage

⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- ☐ Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- ☐ Le câble peut être enroulé en-dessous du gaufrier. Déroulez le câble entièrement avant de réutiliser l'appareil.
- ☐ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- ☐ Rangez cet appareil dans un endroit sec hors de portée des enfants.
- ☐ Avant de ranger l'appareil et de le soulever/basculer, veillez toujours à verrouiller le couvercle au socle. Pour ce faire, fermez le couvercle complètement et abaissez le verrou de transport pour que le couvercle soit fixé au gaufrier. Vérifiez que le verrou de transport est bien fermé afin de pouvoir porter le gaufrier par la poignée. Ensuite, vous pourrez porter l'appareil par la poignée.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne fermez jamais le verrou de transport lorsque vous préparez de la pâte ou durant l'utilisation de l'appareil.

B



- ☐ Le produit peut également être stocké en position verticale (Fig. B).

Mise au rebut



Veuillez 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.

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal.
Ce marquage est spécifique au marché français.



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



Veuillez éliminer ce produit de manière appropriée lorsqu'il arrive en fin de vie, et ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 550437_2601) 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.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Lijst met gebruikte pictogrammen Pagina 59
Beoogd gebruik Pagina 59
Omvang van de levering Pagina 59
Onderdelenlijst Pagina 59
Technische gegevens Pagina 60
Algemene veiligheidsinstructies Pagina 60
Initiële installatie van het product Pagina 62
Het product uitpakken en basisreiniging Pagina 62
DEKSEL VERGRENDELEN VOOR TRANSPORT EN OPSLAG Pagina 62
Bediening Pagina 62
Het product in-/uitschakelen Pagina 63
De wafelprogramma's Pagina 63
Wafels bakken Pagina 63
Tips voor succesvol gebruik Pagina 64
Recepten Pagina 65
Beslag voor Belgische wafels Pagina 65
Klassiek wafelbeslag Pagina 65
Karnemelk wafelbeslag Pagina 65
Chocolade wafelbeslag Pagina 66
Banaan, pecan en karamel Pagina 66
Gerookte zalm, dille en kappertjesroom Pagina 67
Aardappelrösti met tomatensalsa Pagina 67
Driekazensoufflé Pagina 68
Witte chocolade en frambozen Pagina 68
Franse brioche met marmelade Pagina 69
Maïs en knapperig spek Pagina 69
Melkchocolade en pindakaas Pagina 70
Kokos, limoenrasp en lycheesiroop Pagina 70
Traditionele Luikse wafels Pagina 71
Probleemoplossing Pagina 71
Reiniging Pagina 73
Opslag Pagina 73
Afvoer Pagina 74
Garantie Pagina 74
Afwikkeling in geval van garantie Pagina 74
Service Pagina 74

Lijst met gebruikte pictogrammen			
	**GEVAAR!** – Duidt op een gevaar met een hoog risico, dat zal leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op verstikking)		Wisselstroom/-spanning
	**WAARSCHUWING!** – Duidt op een gevaar met een matig risico, dat kan leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op elektrische schokken)	**Hz**	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	**VOORZICHTIG!** – Duidt op een gevaar met een laag risico, dat kan leiden tot licht of matig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op brandwonden)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	**LET OP!** – Waarschuwingen voor mogelijke schade aan eigendommen/het product wanneer niet vermeden (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – risico op elektrische schokken!
	**INFO:** Dit symbool met het signaalwoord "Info" biedt extra nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.		Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.
	De CE-markering geeft aan dat dit apparaat voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.		Veiligheidsinformatie Gebruiksinstructies

PREMIUM WAFELIJZER

Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het bakken van wafels. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

1 Premium wafelijzer
1 Maatlepel
1 Gebruiksaanwijzing

Onderdelenlijst

(Afb. A)

1 Handgreep
2 Deksel
3 Bakplaat
4 Transportvergrendeling
5 Vergrendelhaak
6 Behuizing
7 Snoer met stekker
8 Maatlepel
9 Snoeropslag

(Afb. B)

10 Aan/Uit-knop
11 Receptknop
12 Draaiknop voor tijd- en receptselectie
13 Bruiningsgraad (licht <-> donker)
14 Opwarmen / gereed-indicator
15 Baktijd
16 Programmamenu
17 Een beetje meer-knop
18 Herstartknop

Technische gegevens

Modelnummer met VDE-stekker:	HG15149
Ingangsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Stroomverbruik:	1750 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,5 W
Beschermingsklasse:	I

⚠ Algemene veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!**
Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.
Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!** Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!**

- Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in werking is.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken!** Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Steek de stekker **7** in een geschikt stopcontact. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de voedingsspanning en stroomsterkte overeenkomen met de gegevens van de stroomvoorziening die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Bediening

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.

Reiniging en opslag

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!** Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.

- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het snoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

Initiële installatie van het product

Het product uitpakken en basisreiniging

1. Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal en plastic folie.
2. Controleer of alle vermelde onderdelen geleverd zijn (zie "Inhoud van de verpakking")
3. Controleer of het product en alle onderdelen in een goede staat zijn. Als er schade of een defect wordt waargenomen, gebruik het product niet en volg de procedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
5. Draai de transportvergrendeling aan de rechterzijde van het deksel naar de horizontale open stand. Klap vervolgens het deksel aan de handgreep omhoog totdat het in een stabiele open positie blijft staan. Controleer in het bijzonder dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. promotiemateriaal, verpakking) op de wafelplaten bevinden. Maak alle onderdelen van het product voor ingebruikname schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

DEKSEL VERGRENDELEN VOOR TRANSPORT EN OPSLAG

- Sluit het deksel volledig en klap de transportvergrendeling omlaag om het deksel op het wafelijzer vast te zetten.
- Het deksel blijft gesloten terwijl u het apparaat aan de handgreep verplaatst of in een ruimtebesparende verticale positie opbergt.
- De transportvergrendeling mag alleen worden gebruikt voor het verplaatsen of opbergen van het apparaat.
- Klap voor het starten van een recept of het reinigen van de platen eerst de transportvergrendeling uit naar de open stand.
- Het deksel opent gemakkelijk zodra de vergrendeling is losgemaakt; oefen geen kracht uit op de handgreep wanneer de vergrendeling is ingeschakeld om schade aan het mechanisme te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Vergrendel de transportvergrendeling nooit terwijl u beslag bereidt of terwijl het apparaat in gebruik is.

Bediening

ⓘ **INFO:**

- ☐ Mogelijke fabricageresten leiden tot de vorming van geuren tijdens de eerste ingebruikname. Dit is normaal en duidt niet op een storing van het product.
- ☐ Gebruik het product ongeveer 5-10 minuten leeg om eventuele fabricageresten te verwijderen Zorg voor voldoende ventilatie.
- ☐ Gooi de eerste gebakken wafels weg.
  BELANGRIJK - Vul de wafelvormen niet te veel. Het beslag mag niet over de wafelplaten uitlopen. Gebruik de meegeleverde maatlepel **8** om de optimale hoeveelheid af te meten. Houd er rekening mee dat het volume van het beslag tijdens het bakken toeneemt.
- ☐ De berekende baktijd wordt op het display afgeteld. Wacht eenvoudig tot het akoestische signaal klinkt (3 pieptonen), wat het einde van de baktijd aangeeft. Op het display verschijnt “End” (einde).
- ☐ Controleer vervolgens uw wafels en haal ze eruit wanneer de gewenste gaarheid is bereikt. Het apparaat houdt de wafelplaten automatisch warm en is daardoor direct klaar voor de volgende bakcyclus.

BELANGRIJK - Haal uw wafels uit het apparaat wanneer het signaal klinkt. Anders kunnen uw wafels verbranden. Het wafelijzer is niet bedoeld om uw wafels warm te houden.

BELANGRIJK - Het apparaat verwarmt de wafelplaten ook nadat de bakcyclus is beëindigd. Daarom is het belangrijk om het apparaat via de aan/uit-knop uit te schakelen wanneer het niet nodig is om de wafelplaten te verwarmen.

Het product in-/uitschakelen

ⓘ **INFO:**

- ☐ In de uit-stand wordt de aan/uit-knop ingedrukt en gaat het display uit.

1. Het product inschakelen: Steek de stekker **7** in een geschikt stopcontact. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Op het display verschijnt ON en het apparaat begint onmiddellijk met opwarmen.
2. Het product uitschakelen: Als u het apparaat niet voor een volgende portie wilt gebruiken, druk op de aan/uit-knop en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.

De wafelprogramma's

Er zijn 4 automatische (BELGISCH, KLASSIEK, CHOCOLADE, KARNEMELK) en 1 handmatig (AANGEPAST) programma beschikbaar voor verschillende soorten wafelbeslag.

Handmatige bediening (Aangepast)

1. Stel eerst de tijd in. De tijd is in de modus Aangepast vooraf ingesteld op 2 minuten. U kunt de tijd instellen tot maximaal 20 minuten met de draaiknop.
2. Wacht enkele seconden om de geselecteerde tijd te bevestigen. Het bakproces start wanneer nieuw beslag wordt toegevoegd of wanneer op de herstartknop wordt gedrukt. De ingestelde tijd in de modus Aangepast wordt opgeslagen voor het volgende gebruik.

"Een beetje meer"-functie

Als u de wafels iets langer wilt bakken, kunt u de knop "een beetje meer" gebruiken om 20 seconden extra baktijd toe te voegen. Druk nogmaals op de knop om de baktijd met 40 seconden te verlengen.

ⓘ **OPMERKING:** De baktijd kan met maximaal 10 minuten worden verlengd wanneer op het display "End" wordt weergegeven; en met maximaal 20 minuten tijdens het aftellen van de tijd in de modus Aangepast.

7 Bruiningsgraden

De bruiningsgraad wordt weergegeven via 7 streepjes: van "LICHT" tot "DONKER". Draai aan de regelknop voor de bruiningsgraad totdat de gewenste bruiningsgraad wordt weergegeven door het overeenkomstige aantal streepjes.

ⓘ **OPMERKING:** De bruiningsgraad kan niet worden ingesteld bij gebruik van de handmatige bediening (Aangepast).

HERSTARTFUNCTIE

Voor het einde van de baktijd kunt u een nieuwe bakcyclus starten door op de herstartknop te drukken. Bij gebruik van de herstartfunctie begint het apparaat onmiddellijk opnieuw met de baktijd, zelfs zonder dat er temperatuurveranderingen op de wafelplaten worden gedetecteerd.

Wafels bakken

1. Bereid uw wafelbeslag.
2. Druk op "Power" om het apparaat in te schakelen. Het display licht op en toont de standaardinstellingen: programma "Belgian" (Belgisch), gemiddelde bruiningsgraad (niveau 4). Het apparaat begint onmiddellijk met opwarmen.
3. Kies het programma met de "Recept"-knop en stel de gewenste bruiningsgraad in met de draaiknop.

- ☐ Telkens wanneer instellingen worden gewijzigd, wordt de baktijd opnieuw berekend. De nieuwe baktijd wordt direct op het display weergegeven.
- ☐ Druk herhaaldelijk op de "Recept"-knop om de pijl naar het gewenste vooraf ingestelde programma of het handmatige programma "CUSTOM" (aangepast) te verplaatsen.
- ☐ Draai aan de regelknop voor de bruiningsgraad om de gewenste bruiningsgraad te selecteren (van links naar rechts: "LICHT" tot "DONKER"), weergegeven via de verlichte streepjes op het display.

4. "Heating" (verwarmen) knippert op het display zolang de bakplaten opwarmen. "Ready" (gereed) verschijnt zodra de temperatuur is bereikt. Wanneer "Ready" (gereed) verschijnt, open het deksel aan de handgreep en klap het omhoog tot het in een stabiele open positie staat.

5. Gebruik nooit een bakspray of antiaanbakspray. Vul de bakplaten met beslag totdat alle holtes gevuld zijn en het beslag het volledige oppervlak van elke verwarmingsplaat bedekt. Het apparaat detecteert dat er beslag op de rechterhelft is gegoten en start automatisch het aftellen. Sluit het deksel en controleer of het aftellen van de baktijd automatisch is gestart. Druk anders op de herstartknop. Het programma kan niet worden gewijzigd terwijl de timer loopt.

ⓘ **OPMERKING:** Als u slechts één wafel bakt, bak deze dan op de rechterhelft.

6. Wacht tot het aftellen van de baktijd nul bereikt en er 3 pieptonen klinken. Op het display verschijnt “End” (einde). Open het deksel en verwijder de wafels voorzichtig als ze naar wens gebruind zijn. Als u uw wafels iets langer wilt bakken, laat ze dan eenvoudig in het apparaat zitten en sluit het deksel opnieuw.

ⓘ **OPMERKING:** Het apparaat geeft elke 20 seconden een pieptoon totdat de gebruiker een handeling uitvoert, of totdat het na 20 minuten automatisch wordt uitgeschakeld.

7. Om een nieuwe bakronde te starten (met de laatst gebruikte instellingen), kunt u direct beslag toevoegen of op de Recept- of Herstartknop drukken.
8. Als u het apparaat niet voor een volgende portie wilt gebruiken, druk op de aan/uit-knop en trek de stekker uit het stopcontact.

ⓘ **OPMERKING:** Houd er rekening mee dat het wafelijzer continu blijft verwarmen. **Vergrendel de transportvergrendeling nooit tijdens het bereiden van beslag**.

Houd er rekening mee dat de programma’s pas starten nadat het wafelijzer is opgewarmd en het display “Ready” (gereed) aangeeft.

Het apparaat schakelt om veiligheidsredenen automatisch uit als er gedurende 20 minuten geen beslag wordt toegevoegd.

BELANGRIJK - Laat het apparaat niet zonder toezicht achter terwijl het op de stroomvoorziening is aangesloten. Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en/of wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat.

Tips voor succesvol gebruik

Bereiding van het beslag en ingrediënten

- ☐ Bloem zeven: Het zeven van bloem vóór het mengen van het beslag zorgt voor een luchtigere en gelijkmatigere textuur.
- ☐ Maximale luchtigheid met eieren: Voor lichtere, luchtigere wafels, scheid de eieren. Klop de eidooiers met suiker en melk romig voordat u de bloem toevoegt, en klop de eiwitten apart stijf om deze op het einde door het beslag te spatelen.

Ingrediëntvervangingen

- ☐ Gebruik plantaardige olie in plaats van boter voor krokantere wafels vanwege het hogere vetgehalte.
- ☐ Gebruik karnemelk in combinatie met bakpoeder en zuiveringszout voor extra luchtigheid.
- ☐ Houd er rekening mee dat het gebruik van volkorenmeel in plaats van gewone bloem de benodigde baktijd aanzienlijk kan veranderen.

Het apparaat gebruiken

- ☐ Beslag afmeten: Gebruik de meegeleverde maatlepel om de juiste hoeveelheid beslag voor één of beide wafelgedeelten af te meten. Vermijd overvullen, aangezien het beslag ruimte nodig heeft om te rijzen, maar gebruik ook niet te weinig.
- ☐ Vultechniek: Giet het beslag eerst in het midden van de bakplaten en verdeel het vervolgens naar buiten toe richting de randen.

Instellingen en aanpassingen

- ☐ Begin bij de eerste pogingen met de automatische programma-instellingen en pas deze vervolgens stapsgewijs aan.
- ☐ Voor beslag met een hoog suikergehalte of hittegevoelige ingrediënten gebruik een lichte bruiningsgraad met een langere baktijd.
- ☐ Als de resultaten niet naar wens zijn, gebruik dan het programma “CUSTOM” (aangepast) om de bakcyclus handmatig te regelen.

Recepten

Beslag voor Belgische wafels

Ingrediënten

3	Eieren, gescheiden
420 ml	Melk
125 g	Ongezouten boter, gesmolten
1 tl	Vanille-extract
200 g	Zelfrijzende bloem
50 g	Fijne kristalsuiker

Bereiding:

1. Selecteer de stand BELGIAN en stel de gewenste bruiningsgraad in met de regelknop.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Doe de eidooiers, melk, boter en vanille in een middelgrote kom en klop tot een homogeen mengsel.
4. Meng de bloem en suiker in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden.
5. Klop het ei-melkmengsel er voorzichtig doorheen tot een glad beslag ontstaat.
6. Klop de eiwitten met een elektrische mixer stijf tot er stevige pieken ontstaan. Spatel voorzichtig het eiwit door het beslag.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken.
8. Herhaal met het resterende beslag.

Klassiek wafelbeslag

Ingrediënten

3	Eieren
420 ml	Melk
125 g	Ongezouten boter, gesmolten
1 tl	Vanille-extract
200 g	Zelfrijzende bloem
50 g	Fijne kristalsuiker

Bereiding:

1. Selecteer de stand CLASSIC en stel de gewenste bruiningsgraad in met de regelknop.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Klop de eieren, melk, boter en vanille samen in een middelgrote kom en zet apart.
4. Meng de bloem en suiker in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
5. Klop het melkmengsel geleidelijk door de bloem tot een beslag ontstaat. Maak u geen zorgen als er nog enkele klontjes in zitten.
6. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken.
7. Herhaal met het resterende beslag.

Karnemelk wafelbeslag

Ingrediënten

3	Eieren
600 ml	Karnemelk
84 ml	Spijsolie
300 g	Tarwebloem
1 tl	Bakpoeder
½ tl	Zout
50 g	Fijne kristalsuiker

Bereiding:

1. Selecteer de stand BUTTERMILK en stel de gewenste bruiningsgraad in met de regelknop.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Doe de eieren, karnemelk en plantaardige olie in een middelgrote kom en klop tot een homogeen mengsel.
4. Meng de bloem, bakpoeder, zout en suiker in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden.
5. Klop het ei-karnemelkmengsel er voorzichtig doorheen tot een beslag ontstaat. Maak u geen zorgen als er enkele klontjes in zitten.
6. Als het beslag te dik is, roer er 1–2 eetlepels karnemelk door om het mengsel te verdunnen.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken.
8. Herhaal met het resterende beslag.

Chocolade wafelbeslag

Ingrediënten

150 g	Donkere bittere chocolade, gehakt
30 g	Cacaopoeder
2	Eieren
90 g	Boter
170 g	Fijne kristalsuiker
360 ml	Melk
1 tl	Vanille-extract
250 g	Tarwebloem
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zout

Bereiding:

1. Selecteer de stand CHOCOLADE en stel de gewenste bruiningsgraad in met de regelknop.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Doe de chocolade en boter in een magnetronbestendige kom en verwarm gedurende 30 seconden op 100% vermogen. Roer en ga door totdat de chocolade en boter zijn gesmolten en het mengsel glad is; laat het vervolgens licht afkoelen.
4. Klop de eieren, melk en vanille samen in een grote maatbeker en roer dit door het afgekoelde chocolademengsel tot een glad geheel.
5. Zeef de bloem, suiker, cacaopoeder, bakpoeder en zout in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden.
6. Giet het eimengsel erbij en klop tot het grotendeels glad is, met nog slechts enkele klontjes.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken.
8. Herhaal met het resterende beslag.

Banaan, pecan en karamel

Ingrediënten

3	Eieren
125 g	Ongezouten boter, gesmolten
56 g	Bruine suiker en 112 g extra om te bestrooien
420 ml	Melk
1 tl	Vanille-extract
240 g (kopje)	Zelfrijzende bloem
2	Grote bananen, in dunne plakjes
60 g	Gehakte geroosterde pecannoten

Karamelsaus

300 ml	Slagroom
60 g	Boter
169 g	Bruine suiker

IJs en geroosterde gehakte pecannoten om te serveren.

Bereiding:

1. Selecteer de stand CLASSIC en stel 6 in met de regelknop voor de bruiningsgraad. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
2. Klop de eieren, melk, boter en vanille samen in een maatbeker en zet apart.
3. Meng de bloem en suiker in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en klop het melkmengsel erdoor tot een glad beslag ontstaat.
4. Gebruik de maatlepel voor wafels om iets minder dan ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Bestrooi elk wafelvak met 1–2 theelepels bruine suiker en leg er 4 plakjes banaan bovenop. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag, banaan en suiker.
5. Om karamelsaus te maken, doe de room, boter en bruine suiker in een kleine steelpan. Roer op middelhoog vuur en breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 2–3 minuten zachtjes koken tot de saus is ingedikt.
6. Serveer de wafels met ijs en geroosterde pecannoten en schenk de karamelsaus eroverheen.

Gerookte zalm, dille en kappertjesroom

Ingrediënten

3	Eieren
600 ml	Karnemelk
84 ml	Spijsolie
90 g	Tarwebloem
90 g	Boekweitmeel
2 tl	Bakpoeder
1 tl	Zout

Dille- en kappertjesroom

2 el	Gehakte dille
250 g	Crème Fraiche

Geraspte schil en sap van een citroen

2 el	Kappertjes, grof gehakt
200 g	Gerookte zalm

Versgemalen zwarte peper, extra dille ter garnering

Bereiding:

1. Voor de dille- en kappertjesroom: klop de dille, crème fraîche, geraspte citroenschil, citroensap en kappertjes samen tot een goed gemengd geheel; zet apart.
2. Selecteer de stand BUTTERMILK en stel 6 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
3. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
4. Voor het bakken van de wafels, klop de eieren, karnemelk en olie in een grote maatbeker.
5. Doe de bloem, bakpoeder en zout in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en klop het eimengsel door de bloem tot een glad beslag ontstaat.
6. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
7. Om te serveren, beleg elke wafel met plakjes gerookte zalm en een lepel kappertjesroom.

Aardappelrösti met tomatensalsa

Ingrediënten

2 kg	Vastkokende aardappelen, geschild en geraspt
3	Eieren
250 g	Zure room
2 el	Mierikswortelcrème

Peper en zout, naar smaak

Gesmolten boter (optioneel)

Salsa

3	Tomaten, in blokjes
1	Avocado, in blokjes
1	Kleine rode ui, fijn gesneden
1	Teentje knoflook, fijn gesneden
1	Jalapeñopeper (steeltje, zaadlijsten en zaden verwijderd), fijn gesneden
½ kopje	Gehakte koriander

Sap van een limoen

Eetlepel olie

Babyspinazieblaadjes en geraspte Parmezaanse kaas om te serveren

Bereiding:

1. Selecteer de stand CUSTOM.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Rasp de aardappelen, doe ze in een schone theedoek en knijp het meeste vocht eruit.
4. Meng de eieren, zure room en mierikswortel in een grote mengkom. Meng de geraspte aardappelen erdoor zodat alles goed bedekt is en breng op smaak met zout.
5. Verdeel ongeveer 1 kopje van het aardappelmengsel over elk wafelvak. Sluit het deksel en bak gedurende 15 minuten of totdat de aardappelen gaar en krokant zijn. Om de rösti een goudbruine kleur te geven, bestrijk de bovenkant halverwege de baktijd met gesmolten boter.
6. Meng ondertussen de tomaten, avocado, rode ui, knoflook, chilipeper en koriander. Meng dit met limoensap en olie en breng op smaak met peper en zout.
7. Serveer de warme rösti met tomatensalsa, babyspinazie en Parmezaanse kaas.

Driekazensoufflé

Ingrediënten

4	Eieren, gescheiden
720 ml	Melk
125 g	Boter, gesmolten
80 g	Geraspte Parmezaanse kaas
60 g	Geraspte provolonekaas
1	Geraspte mozzarella, plus 1 kopje mozzarella in blokjes van 1 cm
360 g	Tarwebloem
3 tl	Bakpoeder
1 tl	Zuiveringszout
2 tl	Zeezout
20 g	Fijngehakte bieslook

Serveer met knapperig spek en jonge rucola.

Bereiding:

1. Selecteer de stand BELGIAN en stel stand 5 in met de regelknop voor de bruiningsgraad. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
2. Klop de eidooiers, melk en gesmolten boter samen tot een homogeen mengsel.
3. Doe de kazen, bloem, bakpoeder, zuiveringszout en zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
4. Giet het ei-melkmengsel erbij en spatel het erdoor tot het net gemengd is.
5. Klop de eiwitten met een elektrische mixer tot stevige pieken ontstaan. Spatel de eiwitten samen met de fijngehakte bieslook door het wafelbeslag.
6. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
7. Serveer met knapperig spek, huisgemaakte gebakken bonen en rucola.

Witte chocolade en frambozen

Ingrediënten

150 g	Witte kookchocolade, gehakt
112 g	Fijne kristalsuiker
3	Eieren
320 ml	Melk
100 g	Boter
2 tl	Vanille-extract
300 g	Zelfrijzende bloem
50 g	Witte chocoladestukjes
200 g	Bevroren frambozen

Verse frambozen, slagroom en honing om te serveren

Bereiding:

1. Doe de chocolade, suiker en boter in een magnetronbestendige kom en verwarm gedurende 30 seconden op 100% vermogen. Roer en herhaal dit totdat de chocolade is gesmolten en het mengsel glad is. Laat afkoelen.
2. Klop de eieren, melk en vanille-extract samen en meng dit door het chocolademengsel.
3. Doe de bloem in een grote mengkom en spatel het eimengsel erdoor tot het grotendeels glad is; voeg de witte chocoladestukjes en frambozen toe en meng goed.
4. Selecteer de stand CHOCOLATE en stel stand 5 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
5. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
6. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
7. Serveer de wafel, belegd met verse frambozen, een lepel slagroom en een royale scheut honing.

ⓘ **OPMERKING:** Wafels zijn zacht wanneer ze warm zijn, maar worden harder bij het afkoelen.

Franse brioche met marmelade

Ingrediënten

4	Eieren
180 ml	Room
360 ml	Melk
2 el	Ahornsiroop
450 g	Brioche van een dag oud, in 8 dikke plakken gesneden
1 tl	Vanille-extract
40 g	Zachte ongezouten boter
110 g	Marmelade

Verse aardbeien en ahornsiroop om te serveren.

Bereiding:

1. Selecteer de stand CUSTOM.
2. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
3. Klop de eieren, melk, room, vanille-extract en ahornsiroop samen en giet dit in een ondiepe schaal.
4. Bestrijk elke plak aan beide zijden met zachte boter en verdeel de marmelade gelijkmatig over één zijde van elke plak.
5. Dompel de plakken in het eimengsel totdat het brood volledig doordrenkt is. Druk de plakken voorzichtig in de wafelplaten en sluit het deksel. Bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met de resterende brioche en het eimengsel.
6. Serveer warm met een scheutje ahornsiroop en plakjes aardbei.

Maïs en knapperig spek

Ingrediënten

250 g	Spek, zonder zwoerd en in plakjes gesneden
600 ml	Karnemelk
4	Eieren
180 ml	Plantaardige olie (zoals zonnebloem- of koolzaadolie), plus 2 eetlepels extra olie
150 g	Zelfrijzende bloem
150 g	Maïsmeel (fijne polenta)
2 tl	Bakpoeder
1 tl	Zout
1 el	Fijne kristalsuiker
350 g	Verse maïskorrels (ongeveer 2 maïskolven)
1	Bos gehakte peterselie

Versgemalen zwarte peper

Serveer met gepocheerde eieren, gegrild spek, babyspinazie en pesto.

Bereiding:

1. Verhit olie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Voeg het spek toe en bak 5–6 minuten of tot het knapperig is; haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
2. Doe de eieren, karnemelk en plantaardige olie in een grote maatbeker en klop tot een homogeen mengsel.
3. Meng de bloem, maïsmeel, suiker en zout in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden.
4. Klop het ei-karnemelkmengsel er voorzichtig doorheen tot een glad beslag ontstaat met nog enkele klontjes, en voeg vervolgens het spek en de maïs toe.
5. Selecteer de stand BUTTERMILK en stel stand 5 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
6. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
8. Serveer belegd met babyspinazieblaadjes, gegrild spek, een gepocheerd ei en een lepel pesto.

Melkchocolade en pindakaas

Ingrediënten

200 g	Melkchocolade, grof gehakt
100 g	Ongezouten boter, in blokjes
112 g	Fijne kristalsuiker
3	Eieren
480 ml	Melk
300 g	Tarwebloem
2 tl	Vanille-extract
2 el	Cacaopoeder
3 tl	Bakpoeder
300 g	Reese's peanut butter cups, grof gehakt

Serveer met gehakte pinda's, ijs of slagroom.

Bereiding:

1. Doe de chocolade en boter in een magnetronbestendige kom en verwarm gedurende 30 seconden op 100% vermogen. Roer en ga door totdat de chocolade en boter zijn gesmolten en het mengsel glad is; laat het vervolgens licht afkoelen.
2. Klop de eieren, melk en vanille samen in een grote maatbeker en roer dit door het afgekoelde chocolademengsel tot een glad geheel.
3. Zeef de bloem, suiker, cacaopoeder en bakpoeder in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden.
4. Giet het eimengsel erbij en klop tot het grotendeels glad is, met nog enkele klontjes; spatel de grof gehakte peanut butter cups erdoor.
5. Selecteer de stand CHOCOLATE en stel stand 5 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
6. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
8. Serveer met gehakte pinda's en slagroom of ijs.

Kokos, limoenrasp en lycheesiroop

Ingrediënten

200 g	Ongezouten boter, in blokjes
75 g	Fijne kristalsuiker
1 blik (420 g)	Kokosmelk
200 g	Geraspte kokos, plus 60 g extra ter garnering
600 ml	Melk
240 g	Zelfrijzende bloem
1	Vanillestokje (2 theelepels vanille-extract)
½ tl	Bakpoeder
80 ml (kopje)	Kokosolie*

Limoen- en lycheesiroop

Geraspte schil en sap van 2 limoenen

1 blik (565 g)	Lychees, uitgelekt, siroop opgevangen
75 g	Fijne kristalsuiker

Kokosijs, munttakjes en de resterende geroosterde geraspte kokos om te serveren.

* Kokosolie kan worden vervangen door plantaardige olie.

Bereiding:

1. Voor de siroop, doe de limoenrasp en het limoensap samen met de siroop van de lychees en ½ kopje water in een steelpan. Voeg suiker toe en breng aan de kook; zet het vuur lager en laat 15 minuten zachtjes koken of totdat de hoeveelheid tot de helft is ingekookt. Roer de lychees erdoor en laat sudderen tot de siroop dikker wordt; zet apart.
2. Rooster ¼ kopje geraspte kokos onder een hete grill gedurende 1–2 minuten of totdat deze goudbruin is. Haal eruit en zet apart.
3. Voor de wafels, meng de bloem, suiker, ongeroosterde geraspte kokos en bakpoeder in een grote mengkom; maak een kuiltje in het midden.
4. Klop de kokosmelk, eieren en kokosolie samen en giet dit bij de droge ingrediënten. Spatel voorzichtig door tot het net gemengd is; er mogen nog enkele klontjes aanwezig zijn.
5. Selecteer de stand CLASSIC en stel stand 5 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
6. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
7. Gebruik de maatlepel voor wafels om ½ kopje beslag in elk wafelvak te gieten. Sluit het deksel en bak tot de timer is afgelopen en het gereed-signaal 3 keer heeft geklonken. Herhaal met het resterende beslag.
8. Om te serveren, stapel twee wafels op elkaar en werk af met lycheesiroop, kokosijs, een munttakje en geroosterde geraspte kokos.

Traditionele Luikse wafels

Ingrediënten

200 g	Zachte boter
2	Grote eieren
50 g	Ruwe suiker
150 g	Belgische parelsuiker
120 ml	Warme melk
575 g	Tarwebloem
Vanille-extract naar smaak	
7 g	Zakje droge gist
½ tl	Zout

Serveer met ahornsiroop en opgeklopte boter of slagroom.

Bereiding:

1. Los de gist op in de helft van de warme melk met een theelepel suiker. Laat 10–15 minuten staan om te activeren.
2. Doe de bloem, het zout, de boter, de resterende suiker, het vanille-extract en de eieren in de kom van een elektrische mixer. Meng met de deeghaak totdat het mengsel kruimelig wordt.
3. Voeg de warme melk toe en meng nog even door zodat alles wordt opgenomen.
4. Voeg het geactiveerde gistmengsel toe en meng totdat het deeg niet meer aan de zijkanten van de kom kleeft. Dek af met een schone doek en laat 10 minuten rusten.
5. Voeg de parelsuiker toe en kneed deze voorzichtig door het deeg totdat deze gelijkmatig verdeeld is.
6. Laat het deeg 1 uur rusten en verdeel het vervolgens in bolletjes van 80 g.
7. Selecteer de stand BELGIAN en stel stand 4 in met de regelknop voor de bruiningsgraad.
8. Verwarm voor totdat het oranje lampje gaat knipperen en de tekst HEATING (VERWARMEN) verdwijnt.
9. Leg een bolletje deeg in elk wafelvak en sluit het deksel om te bakken. Herhaal met het resterende deeg.
10. Serveer met royale hoeveelheden opgeklopte boter of slagroom en ahornsiroop.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Noodstop vereist?		Trek de stekker uit het stopcontact.
Het apparaat warmt niet op. Het display blijft uit OF het apparaat stopt tijdens gebruik.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Voor uw veiligheid schakelt het apparaat zichzelf uit na 20 minuten zonder gebruik. Als u het apparaat opnieuw wilt activeren, druk eenvoudig op de aan/uit-knop. **Laat het apparaat niet onnodig aangesloten op de stroomvoorziening.**
Na het inschakelen van het apparaat merkt u een verbrande geur op. Er kan rook onder het deksel vandaan komen. **Voedsel kan vlam vatten wanneer het tot verkoling verbrandt Laat het apparaat niet werken wanneer voedsel op de wafelplaten verbrandt!**	Het apparaat wordt voor de eerste keer verwarmd.	In dit geval hoeft u zich geen zorgen te maken. Om het apparaat voor het eerste gebruik gereed te maken, laat het 5–10 minuten met gesloten deksel werken. Zorg voor voldoende ventilatie.
	Het beslag is uit de wafelplaten gelopen.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Vul de wafelvormen niet te veel. Houd er rekening mee dat het beslag tijdens het bakken rijst.
	Beslag is aangebrand op de wafelplaten of in de opvangrand.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Zorg ervoor dat u uw wafels op tijd verwijdert. Het bakken van wafels duurt slechts enkele minuten en seconden. Reinig het apparaat na elk gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het deksel niet openen of niet volledig sluiten.	De transportvergrendeling is ingeschakeld/omlaag geklapt.	Klap de transportvergrendeling uit naar de open stand. **Gebruik geen kracht!**
Geen reactie op de knoppen of de regelknop voor de bruiningsgraad.	**Herstartknop:** het apparaat is nog aan het voorverwarmen.	De bakcyclus kan niet worden gestart tijdens het voorverwarmen. Wacht totdat de vereiste temperatuur is bereikt en de streepjes van de bruiningsindicator continu branden.
Uw wafels zijn nog niet gaar na afloop van de baktijd.	Er is een ongeschikt programma geselecteerd.	■ Sluit het deksel opnieuw en laat de wafels nog enkele seconden verder bakken, en/of ■ Selecteer een ander programma en/of ■ Selecteer een donkerdere bruiningsgraad en/of ■ Gebruik de handmatige bediening “CUSTOM” en bak het beslag gedurende een geschikte tijd. ⓘ **OPMERKING:** Wanneer u volkorenmeel gebruikt in plaats van tarwebloem voor uw wafelrecept, kan de benodigde baktijd aanzienlijk verschillen.
De wafels zijn te donker, hard en/of droog.	U hebt een ongeschikt programma gebruikt.	Selecteer een ander programma met een kortere baktijd.
	De bruiningsgraad is te donker ingesteld.	Selecteer een lichtere bruiningsgraad met de regelknop.
De wafels blijven aan de wafelplaten kleven.	De antiaanbaklaag is niet voorbereid voor gebruik.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat voldoende afkoelen en reinig het. Wrijf vervolgens de wafelplaten in met enkele druppels bakolie voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
	Het apparaat heeft de vereiste starttemperatuur niet bereikt toen u het beslag hebt toegevoegd.	Wacht altijd totdat de streepjes van de bruiningsindicator niet meer knipperen voordat u het beslag toevoegt.
	De wafels zijn niet gaar. De baktijd is te kort.	Sluit het deksel en laat de wafels nog enkele seconden verder bakken. Houd er echter rekening mee dat het bakken van wafels slechts enkele minuten duurt. Laat de wafels niet te lang in het apparaat. Anders kunnen uw wafels verbranden.
Er vormt zich condens.		Dit is normaal wanneer vocht uit het beslag verdampt; houd een doek bij de hand om het werkblad af te vegen.

Reiniging

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Vóór reiniging: Trek de stekker **7** altijd uit het stopcontact.

⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

⚠ **WAARSCHUWING!**

- Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product binnendringt.
- Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

ⓘ **OPMERKING:** Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

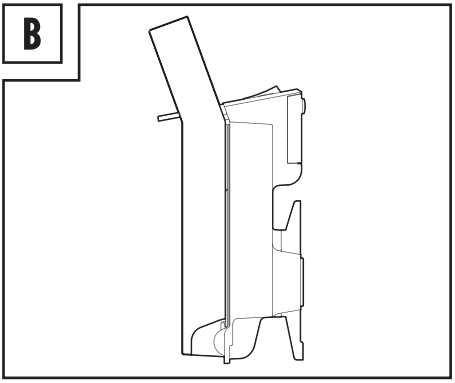
Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	■ Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. ■ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten **1**	■ Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten **1**	■ Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier. ■ Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.
Maatlepel **8**	■ Maak schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Opslag

⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- ☐ Reinig het product voor opslag.
- ☐ Het netsnoer kan onder de onderzijde van het wafelijzer worden opgerold. Houd er rekening mee dat het snoer voor gebruik weer volledig moet worden afgerold.
- ☐ Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- ☐ Berg het product op in een droge ruimte buiten het bereik van kinderen.
- ☐ Zorg er voor opslag en vóór het optillen en/of kantelen van het apparaat altijd voor dat het deksel aan de basis is vergrendeld. Sluit hiervoor het deksel volledig en klap de transportvergrendeling volledig omlaag om het deksel op het wafelijzer vast te zetten. Controleer of de transportvergrendeling volledig is vergrendeld om het apparaat veilig aan de handgreep te kunnen dragen. Daarna kunt u het apparaat aan de handgreep dragen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Vergrendel de transportvergrendeling nooit tijdens het bereiden van beslag of tijdens gebruik.



- ☐ Het product kan tevens in een verticale positie worden opgeborgen (Afb. B).

Afvoer



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



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



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Informatie over inzamelpunten en openingstijden kunt u opvragen bij uw lokale gemeentelijke instanties.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen.
De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 550437_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Elenco dei simboli utilizzati ..... Pagina 76
Uso previsto ..... Pagina 76
Contenuto dell'imballaggio ..... Pagina 76
Elenco delle parti ..... Pagina 76
Specifiche tecniche ..... Pagina 77
Avvertenze di sicurezza generali ..... Pagina 77
Operazioni preliminari ..... Pagina 79
Disimballaggio e pulizia generale ..... Pagina 79
CHIUSURA SICURA DEL COPERCHIO PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO ..... Pagina 79
Utilizzo ..... Pagina 79
Accensione/spegnimento del prodotto ..... Pagina 80
Programmi di cottura ..... Pagina 80
Preparazione di waffle ..... Pagina 80
Suggerimenti per ottenere risultati ottimali ..... Pagina 81
Ricette ..... Pagina 82
Pastella per waffle belgi ..... Pagina 82
Pastella per waffle classici ..... Pagina 82
Pastella per waffle al latticello ..... Pagina 82
Pastella per waffle al cioccolato ..... Pagina 83
Banana, noci pecan e caramello ..... Pagina 83
Salmone affumicato e crema aneto e capperi ..... Pagina 84
Rösti di patate con salsa di pomodoro ..... Pagina 84
Soufflé ai tre formaggi ..... Pagina 85
Cioccolato bianco e lampone ..... Pagina 85
Brioche francese e marmellata ..... Pagina 86
Mais e pancetta croccante ..... Pagina 86
Cioccolato al latte e burro di arachidi ..... Pagina 87
Sciroppo di cocco, scorza di lime e litchi ..... Pagina 87
Liegi tradizionale belga ..... Pagina 88
Risoluzione dei problemi ..... Pagina 88
Pulizia ..... Pagina 90
Stoccaggio ..... Pagina 90
Smaltimento ..... Pagina 91
Garanzia ..... Pagina 91
Gestione dei casi in garanzia ..... Pagina 91
Assistenza ..... Pagina 91

Elenco dei simboli utilizzati			
	**PERICOLO!** – Indica un rischio di elevata entità che, se non evitato, causerà lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di soffocamento).		Tensione/corrente alternata
	**AVVERTENZA!** – Indica un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di scossa elettrica).	**Hz**	Hertz (frequenza di alimentazione)
		W	Watt
	**ATTENZIONE!** – Indica un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate (ad esempio, rischio di ustione).		Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	**AVVISO!** – Indica un possibile rischio di danni al prodotto o ad altre proprietà (ad esempio, rischio di corto circuito).		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
	**NOTA:** Questo simbolo seguito dal termine "Nota" fornisce ulteriori informazioni utili.		Attenzione! Superficie calda.
	Uso alimentare Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.		Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
CE	Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.		Informazioni di sicurezza Istruzioni per l'uso

PIASTRA PER WAFFEL

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per preparare waffle. Non usare il prodotto per altri scopi.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico privato e non deve essere usato per scopi commerciali.
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integre. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1 Piastra per waffel
1 Misurino
1 Manuale di istruzioni

Elenco delle parti

(Fig. A)

1 Impugnatura
2 Coperchio
3 Piastra riscaldante
4 Fermo di trasporto
5 Fermaglio di chiusura
6 Involucro esterno
7 Cavo di alimentazione con spina
8 Misurino
9 Avvolgicavo

(Fig. B)

10 Pulsante di accensione
11 Pulsante dei programmi
12 Manopola di regolazione del tempo e di selezione del programma
13 Grado di doratura (LIGHT/CHIARO <-> DARK/SCURO)
14 Icone HEATING (riscaldamento) / READY (pronto)
15 Tempo di cottura
16 Menu dei programmi
17 Pulsante di prolungamento della cottura
18 Pulsante di riavvio

Specifiche tecniche

Numero di modello con spina VDE:	HG15149
Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo di energia:	1750 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,5 W
Classe di protezione:	I

⚠ Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni non sono coperti dalla garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.

- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamenti, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni!

- Il prodotto diventa caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto o è visibilmente danneggiato.
- Collegare il cavo di alimentazione **7** a una presa di corrente adatta. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione e la corrente dell'alimentazione elettrica corrispondano ai valori riportati sulla targhetta dati.
- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro il rischio di danni. Non schiacciare o piegare il cavo ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e fiamme libere.

Utilizzo

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura caldi (come fornelli a gas, elettrici, a carbone). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre i cavi in modo che non possano essere calpestati o danneggiati.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Usare il prodotto esclusivamente con gli accessori originali inclusi.

Pulizia e conservazione

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo e quando non è in uso.

- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocce e schizzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
- Consultare la sezione "Pulizia" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

Operazioni preliminari

Disimballaggio e pulizia generale

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole in plastica.
2. Verificare che siano presenti tutte le parti elencate alla sezione "Contenuto dell'imballaggio".
3. Verificare che il prodotto e tutte le parti siano integre. Se presentano danni o difetti, non usare il prodotto ma seguire le procedure riportate alla sezione "Garanzia".
4. Durante la fabbricazione, le parti sono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
5. Ruotare il fermo di trasporto sul lato destro del coperchio fino a portarlo in posizione orizzontale. Quindi, afferrando l'impugnatura, sollevare il coperchio fino a farlo rimanere stabilmente aperto. In particolare, assicurarsi che non siano presenti oggetti estranei (come materiale promozionale o di imballaggio) sulle piastre. Prima di usare il prodotto per la prima volta, pulirlo come indicato alla sezione "Pulizia".

CHIUSURA SICURA DEL COPERCHIO PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO

- Chiudere completamente il coperchio e abbassare il fermo di trasporto per bloccare il coperchio sulla macchina per waffle.
- Il coperchio rimarrà chiuso quando l'apparecchio viene spostato tramite l'impugnatura o viene riposto in verticale per risparmiare spazio.
- Il fermo di trasporto deve essere utilizzato esclusivamente per spostare o riporre l'apparecchio.
- Prima di iniziare la cottura o di pulire le piastre, assicurarsi di sbloccare il fermo di trasporto.
- Dopo aver sbloccato il fermo di trasporto, il coperchio si aprirà facilmente; non applicare pressione sull'impugnatura quando il fermo è bloccato per evitare di danneggiare il meccanismo.

⚠ **AVVERTENZA!** Non bloccare il fermo di trasporto durante la preparazione dell'impasto o mentre l'apparecchio è in funzione.

Utilizzo

ⓘ **NOTE**

- ☐ Al primo utilizzo, eventuali residui di fabbricazione possono causare un leggero odore. È un fenomeno normale e non è indice di malfunzionamento.
- ☐ Mettere in funzione il prodotto senza alimenti per circa 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui. Garantire una sufficiente ventilazione.
- ☐ Gettare i primi waffle preparati con il prodotto.
  IMPORTANTE! Non riempire eccessivamente le piastre. La pastella non deve fuoriuscire dalle piastre. Utilizzare il misurino fornito **8** per misurare la quantità ottimale. Tenere presente che la pastella aumenta di volume durante la cottura.
- ☐ Il tempo di cottura calcolato apparirà sul display. 3 segnali acustici indicheranno la fine del tempo di cottura. Sul display apparirà "End".
- ☐ Controllare i waffle e, se hanno raggiunto la consistenza desiderata, rimuoverli. L'apparecchio mantiene automaticamente calde le piastre; saranno quindi subito pronte per il successivo ciclo di cottura.
  IMPORTANTE! Rimuovere i waffle dall'apparecchio al segnale acustico. In caso contrario, i waffle potrebbero bruciarsi. L'apparecchio non è progettato per mantenere i waffle caldi.
  IMPORTANTE! L'apparecchio riscalda le piastre anche dopo la fine del ciclo di cottura. Pertanto, è importante spegnere l'apparecchio con il pulsante di accensione quando non è necessario riscaldare le piastre.

Accensione/spegnimento del prodotto

ⓘ NOTE

- ☐ L'apparecchio entra in modalità spento quando viene premuto il pulsante di accensione e il display è spento.

1. Per accendere il prodotto, collegare il cavo di alimentazione **7** a una presa di corrente adatta. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio. Il display si illuminerà e il prodotto inizierà a riscaldarsi immediatamente.
2. Per spegnere il prodotto, o se non si desidera utilizzare nuovamente il prodotto, premere il pulsante di accensione e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

Programmi di cottura

Sono disponibili 4 programmi automatici (BELGIAN/BELGA, CLASSIC/CLASSICO, CHOCOLATE/CIOCCOLATO, BUTTERMILK/LATTICELLO) e 1 modalità manuale (CUSTOM/PERSONALIZZATO) per preparare vari tipi di waffle.

Modalità manuale (CUSTOM/PERSONALIZZATO)

1. Per prima cosa, impostare il tempo di cottura. Per impostazione predefinita, il tempo di cottura in modalità manuale è di 2 minuti. È possibile aumentare il tempo di cottura fino a 20 minuti usando la manopola.
2. Attendere qualche secondo per confermare il tempo impostato. Il ciclo di cottura inizia quando viene versata la pastella o alla pressione del pulsante di riavvio. Il tempo di cottura impostato in modalità manuale verrà memorizzato per i successivi utilizzi.

Prolungamento della cottura

Premendo il pulsante di prolungamento della cottura, il tempo di cottura verrà prolungato di 20 secondi. Premere nuovamente il pulsante per aumentare il tempo di cottura di 40 secondi.

ⓘ **NOTA:** il tempo di cottura può essere prolungato fino a un massimo di 10 minuti quando sul display appare "End" e fino a un massimo di 20 minuti durante il conto alla rovescia in modalità manuale.

7 gradi di doratura

Il grado di doratura è rappresentato da 7 barre: da "LIGHT/CHIARO" a "DARK/SCURO". Ruotare la manopola per illuminare il numero di barre corrispondenti al grado di doratura desiderato.

ⓘ **NOTA:** non è possibile regolare il grado di doratura in modalità manuale (CUSTOM/PERSONALIZZATO).

FUNZIONE DI RIAVVIO

Prima della fine della cottura, è possibile avviare un nuovo ciclo di cottura premendo il pulsante di riavvio. Attivando questa funzione, l'apparecchio riavvierà immediatamente il tempo di cottura, indipendentemente dalla temperature delle piastre.

Preparazione di waffle

1. Preparare la pastella per i waffle.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio. Il display si accenderà e, per impostazione predefinita, appariranno il programma "BELGIAN/BELGA" e il grado di doratura medio (livello 4). L'apparecchio inizierà immediatamente a riscaldarsi.
3. Selezionare il programma utilizzando il pulsante dei programmi e impostare il grado di doratura desiderato con la manopola.

- ☐ Ogni volta che vengono apportate modifiche alle impostazioni, il tempo di cottura verrà ricalcolato. Il nuovo tempo di cottura apparirà immediatamente sul display.
- ☐ Premere ripetutamente il pulsante dei programmi per selezionare il programma predefinito desiderato o la modalità manuale "CUSTOM/PERSONALIZZATO".
- ☐ Ruotare la manopola per selezionare il grado di doratura (da sinistra a destra: LIGHT/CHIARO, DARK/SCURO), rappresentato dalle barre sul display.

4. Mentre le piastre si riscaldando, sul display lampeggerà l'icona "HEATING". Al raggiungimento della temperatura si illuminerà l'icona "READY". Quando l'icona "READY" è illuminata, usare l'impugnatura per portare il coperchio in posizione stabilmente aperta.

5. Non utilizzare spray antiaderenti o spray distaccanti per prodotti da forno. Riempire le piastre con l'impasto fino a coprire tutti i fori; l'impasto deve ricoprire completamente la superficie di ciascuna piastra. L'apparecchio rileva automaticamente la presenza dell'impasto nella metà destra della piastra e avvierà la cottura. Chiudere il coperchio e assicurarsi che il conto alla rovescia del tempo di cottura si sia avviato. In caso contrario, premere il pulsante di riavvio. Non è possibile modificare il programma durante il conto alla rovescia.

ⓘ **NOTA:** se si desidera cucinare un solo waffle, versare l'impasto nella metà destra della piastra.

6. Alla fine del conto alla rovescia verranno emessi 3 segnali acustici. Sul display apparirà "End". Aprire il coperchio, controllare che i waffle abbiano raggiunto il grado di doratura desiderato e rimuoverli. Se desidera prolungare la cottura dei waffle, lasciarli nell'apparecchio e richiudere il coperchio.

ⓘ **NOTA:** quando l'apparecchio è acceso ma non è in funzione emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi, fino allo spegnimento automatico dopo 20 minuti.

7. Per avviare un nuovo ciclo di cottura (con le ultime impostazioni), versare direttamente l'impasto o premere il pulsante dei programmi o il pulsante di riavvio.
8. Se non si desidera utilizzare nuovamente l'apparecchio, premere il pulsante di accensione e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ⓘ **NOTA:** la macchina per waffle si riscalda continuativamente. **Non bloccare mai il fermo di trasporto durante la preparazione dell'impasto** .
I programmi si avviano solo quando la macchina per waffle ha raggiunto la temperatura e sul display appare l'icona "READY".
Per motivi di sicurezza, l'apparecchio si spegne dopo 20 minuti di inutilizzo.
IMPORTANTE! Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e/o prima di lasciarlo incustodito.

Suggerimenti per ottenere risultati ottimali

Preparazione della pastella e ingredienti

- ☐ Setacciare la farina – Setacciando la farina prima di mescolare la pastella, la consistenza sarà più soffice e omogenea.
- ☐ Aumentare la sofficità con le uova – Per ottenere waffle più leggeri e soffici, separare le uova. Sbattere i tuorli con lo zucchero e il latte fino a ottenere un composto cremoso prima di aggiungere la farina, e montare gli albumi a neve separatamente per incorporarli all'impasto alla fine.

Sostituzioni degli ingredienti

- ☐ Per ottenere waffle più croccanti, utilizzare olio vegetale al posto del burro, perché contiene una maggiore quantità di grassi.
- ☐ Per un impasto ancora più soffice, utilizzare il latticello mescolato con lievito in polvere e bicarbonato di sodio.
- ☐ Tenere presente che l'utilizzo di farina integrale al posto di farina bianca potrebbe modificare significativamente i tempi di cottura necessari.

Utilizzo dell'apparecchio

- ☐ Misurazione della pastella – Utilizzare il misurino fornito per assicurarsi di misurare la giusta quantità di pastella per una o entrambe le metà della piastra. Non riempire eccessivamente le piastre, perché l'impasto ha bisogno di spazio per lievitare; tuttavia, non riempirle troppo poco.
- ☐ Tecnica di riempimento – Versare la pastella iniziando dal centro delle piastre, quindi distribuirlo verso l'esterno, in direzione dei bordi.

Impostazioni e personalizzazione

- ☐ Durante le prime cottura, si raccomanda di utilizzare le impostazioni dei programmi automatici e di modificarle gradualmente.
- ☐ Per pastelle ad alto contenuto di zucchero o ingredienti termosensibili, selezionare un grado di doratura leggero con un tempo di cottura più lungo.
- ☐ Se i risultati non sono soddisfacenti, utilizzare il programma CUSTOM/PERSONALIZZATO per controllare manualmente il ciclo di cottura.

Ricette

Pastella per waffle belgi

Ingredienti

3	Uova, separate
420 ml	Latte
125 g	Burro non salato, fuso
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
200 g	Farina autolievitante
50 g	Zucchero semolato

Preparazione

1. Selezionare il programma BELGIAN/BELGA e regolare il grado di doratura con la manopola.
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. In una ciotola media, unire i tuorli d'uovo, il latte, il burro e la vaniglia e mescolare con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
4. In una ciotola capiente, unire la farina e lo zucchero e creare un incavo al centro.
5. Incorporare delicatamente il composto di uova e latte mescolando fino a ottenere una pastella liscia.
6. Montare gli albumi a neve con uno sbattitore elettrico. Aggiungere delicatamente l'albume a neve alla pastella.
7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura.
8. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Pastella per waffle classici

Ingredienti

3	Uova
420 ml	Latte
125 g	Burro non salato, fuso
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
200 g	Farina autolievitante
50 g	Zucchero semolato

Preparazione

1. Selezionare il programma CLASSIC/CLASSICO e regolare il grado di doratura con la manopola.
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. In una ciotola di medie dimensioni, mescolare le uova, il latte, il burro e la vaniglia e mettere da parte.
4. In una ciotola capiente, unire la farina e lo zucchero e creare un incavo al centro.
5. Incorporare gradualmente il composto di latte alla farina, mescolando con una frusta fino a formare una pastella. Ignorare la presenza di piccoli grumi.
6. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura.
7. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Pastella per waffle al latticello

Ingredienti

3	Uova
600 ml	Latticello
84 ml	Olio vegetale
300 g	Farina bianca
1 cucchiaino	Lievito in polvere
½ cucchiaino	Sale
50 g	Zucchero semolato

Preparazione

1. Selezionare il programma BUTTERMILK/LATTICELLO e regolare il grado di doratura con la manopola.
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. In una ciotola media, unire i tuorli d'uovo, il latticello e l'olio vegetale e mescolare con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
4. In una ciotola capiente, unire la farina, il lievito in polvere, il sale e lo zucchero e creare un incavo al centro.
5. Incorporare delicatamente il composto di uova e latticello alla farina, mescolando fino a ottenere una pastella. Ignorare la presenza di piccoli grumi.
6. Se la pastella è troppo densa, aggiungere 1–2 cucchiai di latticello per diluirla.
7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura.
8. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Pastella per waffle al cioccolato

Ingredienti

150 g	Cioccolato fondente tritato
30 g	Cacao in polvere
2	Uova
90 g	Burro
170 g	Zucchero semolato
360 ml	Latte
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
250 g	Farina bianca
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale

Preparazione

1. Selezionare il programma CHOCOLATE/CIOCCOLATO e regolare il grado di doratura con la manopola.
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. Versare il cioccolato e il burro in una ciotola adatta ai forni a microonde e riscaldare al 100% della potenza per 30 secondi. Mescolare finché il cioccolato e il burro non si sono sciolti e il composto non risulta liscio; mettere da parte e lasciare che si raffreddi leggermente.
4. In una brocca capiente, unire le uova, il latte e la vaniglia, quindi incorporare il composto di cioccolato raffreddato e mescolare fino a ottenere una miscela liscia.
5. In una ciotola capiente, setacciare insieme farina, zucchero, cacao in polvere, lievito e sale e creare un incavo al centro.
6. Versare il composto di uova e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto quasi liscio, con solo qualche grumo.
7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura.
8. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Banana, noci pecan e caramello

Ingredienti

3	Uova
125 g	Burro non salato, fuso
56 g	Zucchero di canna e 112 g extra da cospargere
420 ml	Latte
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
240 g	Farina autolievitante
2	Banana grande, tagliata a fettine sottili
60 g	Noci pecan tostate tritate

Salsa al caramello

300 ml	Panna addensata
60 g	Burro
169 g	Zucchero di canna

Servire con gelato e noci pecan tostate tritate.

Preparazione

1. Selezionare il programma CLASSIC/CLASSICO e impostare il grado di doratura 6 con la manopola. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
2. In una caraffa, sbattere le uova, il latte, il burro e la vaniglia e mettere da parte.
3. In una ciotola capiente, unire la farina e lo zucchero, creare un incavo al centro e incorporare il composto di latte mescolando con una frusta fino a ottenere una pastella liscia.
4. Versare poco meno di ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Cospargere ciascuna metà della piastra con 1–2 cucchiaini di zucchero di canna e guarnire con 4 fette di banana. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella, la banana e lo zucchero rimanenti.
5. Per preparare la salsa al caramello, unire la panna, il burro e lo zucchero di canna in un pentolino. Mescolare a medio calore e portare a ebollizione, quindi ridurre il calore e cuocere a fuoco lento per 2–3 minuti o finché la miscela non si addensa.
6. Per servire, guarnire i waffle con gelato e noci pecan tostate; cospargere di salsa al caramello.

Salmone affumicato e crema aneto e capperi

Ingredienti

3	Uova
600 ml	Latticello
84 ml	Olio vegetale
90 g	Farina bianca
90 g	Farina di grano saraceno
2 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale

Crema di aneto e capperi

2 cucchiai	Aneto tritato
250 g	Crème fraîche

Scorza e succo di un limone

2 cucchiai	Capperi, tritati grossolanamente
200 g	Salmone affumicato

Pepe nero macinato, aneto extra per guarnire

Preparazione

1. Per preparare la crema di aneto e capperi, mescolare l'aneto, la crème fraîche, la scorza di limone, il succo e i capperi fino a ottenere un composto omogeneo; mettere da parte.
2. Selezionare il programma BUTTERMILK/LATTICELLO e impostare il grado di doratura 6 con la manopola.
3. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
4. Per preparare i waffle, sbattere le uova, il latticello e l'olio in una brocca capiente.
5. In una ciotola capiente, unire le farine, il lievito in polvere e il sale. Creare un incavo al centro e incorporare il composto di uova sbattendo con una frusta fino a ottenere una pastella liscia.
6. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
7. Per servire, guarnire ogni waffle con fette di salmone affumicato e una cucchiaiata di crema ai capperi.

Rösti di patate con salsa di pomodoro

Ingredienti

2 kg	Patate a pasta soda, pelate e grattugiate
3	Uova
250 g	Panna acida
2 cucchiai	Crema al rafano

Sale e pepe, a piacere

Burro fuso (facoltativo)

Salsa

3	Pomodori, a cubetti
1	Avocado, a cubetti
1	Cipolla rossa piccola, tritata finemente
1	Spicchio d'aglio, tritato finemente
1	Peperoncino jalapeño (privato di gambi, nervature e semi), tritato finemente.
½ tazza	Coriandolo tritato

Succo di un lime

Cucchiaio di olio

Foglie di spinacini e parmigiano grattugiato per guarnire.

Preparazione

1. Selezionare la modalità manuale (CUSTOM/ PERSONALIZZATO).
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. Grattugiare le patate, metterle in un canovaccio pulito e strizzarle per eliminare la maggior parte dell'umidità.
4. In una ciotola capiente, unire le uova, la panna acida e il rafano. Mescolare le patate grattugiate per ricoprirle uniformemente e condirle con il sale.
5. Distribuire circa 1 tazza di composto di patate in ciascuna metà della piastra. Chiudete il coperchio e cuocere per 15 minuti o finché le patate non saranno cotte e croccanti. Per dare ai rösti un colore dorato, spennellare la superficie dei rösti con burro fuso a metà cottura.
6. Nel frattempo, aggiungere i pomodori, l'avocado, la cipolla rossa, l'aglio, il peperoncino e il coriandolo. Unire il succo di lime, l'olio e condire a piacere con sale e pepe.
7. Servire i rösti caldi conditi con salsa di pomodoro, spinacini e parmigiano.

Soufflé ai tre formaggi

Ingredienti

4	Uova, separate
720 ml	Latte
125 g	Burro, fuso
80 g	Formaggio parmigiano grattugiato
60 g	Provolone grattugiato
1	Mozzarella grattugiata, più 1 tazza di mozzarella tagliata a cubetti di 1 cm
360 g	Farina bianca
3 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Bicarbonato di sodio
2 cucchiaini	Sale marino
20 g	Erba cipollina tritata finemente

Servire con pancetta croccante e rucola novella.

Preparazione

1. Selezionare il programma BELGIAN/BELGA e impostare il grado di doratura 5 con la manopola. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
2. Unire i tuorli d'uovo, il latte e il burro fuso e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
3. In una ciotola capiente, unire i formaggi, la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale; formare un incavo al centro.
4. Versare il composto di uova e latte e mescolare delicatamente finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
5. Montare gli albumi a neve con uno sbattitore elettrico. Incorporare delicatamente la pastella per waffle insieme all'erba cipollina tritata.
6. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
7. Servire con pancetta croccante, fagioli al forno fatti in casa e rucola.

Cioccolato bianco e lampone

Ingredienti

150 g	Cioccolato bianco da cucina, tritato
112 g	Zucchero semolato
3	Uova
320 ml	Latte
100 g	Burro
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
300 g	Farina autolievitante
50 g	Pezzetti di cioccolato bianco
200 g	Lamponi surgelati

Servire con lamponi freschi, panna montata e miele.

Preparazione

1. Unire il cioccolato, lo zucchero e il burro in una ciotola adatta ai forni a microonde e riscaldare al 100% della potenza per 30 secondi. Mescolare finché il cioccolato non si sarà sciolto e il composto non risulterà liscio. Lasciare raffreddare.
2. Mescolare le uova, il latte e l'estratto di vaniglia e incorporate il tutto al composto di cioccolato.
3. Versare la farina in una ciotola capiente e incorporare il composto di uova, mescolando delicatamente fino a ottenere una miscela quasi liscia; aggiungere i pezzetti di cioccolato bianco e i lamponi e mescolare.
4. Selezionare il programma CHOCOLATE/CIOCCOLATO e impostare il grado di doratura 5 con la manopola.
5. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
6. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
7. Servire i waffle guarniti con lamponi freschi, una cucchiaiata di panna e un generoso filo di miele.

ⓘ **NOTA:** i waffle saranno morbidi quando sono caldi, ma si induriranno raffreddandosi.

Brioche francese e marmellata

Ingredienti

4	Uova
180 ml	Panna
360 ml	Latte
2 cucchiai	Sciroppo d'acero
450 g	Brioche del giorno prima, tagliata in 8 fette spesse
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
40 g	Burro non salato fuso
110 g	Marmellata

Fragole fresche e sciroppo d'acero per servire.

Preparazione

1. Selezionare la modalità manuale (CUSTOM/ PERSONALIZZATO).
2. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
3. Mescolare le uova, il latte, la panna, l'estratto di vaniglia e lo sciroppo d'acero e versare il tutto in un piatto fondo.
4. Imburrare ogni fetta su entrambi i lati e spalmare la marmellata uniformemente su un solo lato di ogni fetta.
5. Immergere le fette nel composto di uova finché il pane non sarà completamente imbevuto. Premere delicatamente le fette nelle piastre e chiudere il coperchio. Attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la brioche e il composto di uova rimanenti.
6. Servire calde con un filo di sciroppo d'acero e fragole a fette.

Mais e pancetta croccante

Ingredienti

250 g	Fette di pancetta, senza cotenna e tagliate a fette
600 ml	Latticello
4	Uova
180 ml	Olio vegetale (ad esempio di girasole o di colza), 2 cucchiai di olio extra
150 g	Farina autolievitante
150 g	Farina di mais (polenta fine)
2 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale
1 cucchiaio	Zucchero semolato
350 g	Chicchi di mais freschi (circa 2 pannocchie)
1	Mazzetto di prezzemolo tritato

Pepe nero appena macinato

Servire con uova in camicia, pancetta grigliata, spinacini e pesto.

Preparazione

1. Scaldare l'olio in una padella a calore medio-alto. Aggiungere la pancetta e cuocere per 5–6 minuti o finché non diventa croccante; rimuoverla e lasciarla scolare su carta assorbente.
2. Versare le uova, il latticello e l'olio vegetale in una brocca capiente e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
3. In una ciotola capiente, unire la farina, la farina di mais, lo zucchero e il sale e creare un incavo al centro.
4. Incorporare delicatamente il composto di uova e latticello mescolando fino a ottenere una pastella liscia, con pochi grumi, quindi aggiungere la pancetta e il mais.
5. Selezionare il programma BUTTERMILK e impostare il grado di doratura 5 con la manopola.
6. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
8. Servire con foglie di spinacini, pancetta grigliata, uovo in camicia e una cucchiaiata di pesto.

Cioccolato al latte e burro di arachidi

Ingredienti

200 g	Cioccolato al latte, tritato
100 g	Burro non salato, fuso
112 g	Zucchero semolato
3	Uova
480 ml	Latte
300 g	Farina bianca
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
2 cucchiai	Cacao in polvere
3 cucchiaini	Lievito in polvere
300 g	Reese's Peanut Butter Cups, tritati grossolanamente

Servire con arachidi tritate, gelato o panna.

Preparazione

1. Versare il cioccolato e il burro in una ciotola adatta ai forni a microonde e riscaldare al 100% della potenza per 30 secondi. Mescolare finché il cioccolato e il burro non si sono sciolti e il composto non risulta liscio; mettere da parte e lasciare che si raffreddi leggermente.
2. In una brocca capiente, unire le uova, il latte e la vaniglia, quindi incorporare il composto di cioccolato raffreddato e mescolare fino a ottenere una miscela liscia.
3. In una ciotola capiente, setacciare la farina, lo zucchero, il cacao in polvere e il lievito in polvere e creare un incavo al centro.
4. Versare il composto di uova e sbattere fino a ottenere un composto quasi liscio con solo qualche grumo; incorporare delicatamente i peanut butter cup tritati al burro di arachidi.
5. Selezionare il programma CHOCOLATE/CIOCCOLATO e impostare il grado di doratura 5 con la manopola.
6. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
8. Servire con arachidi tritate e panna o gelato.

Sciroppo di cocco, scorza di lime e litchi

Ingredienti

200 g	Burro non salato, fuso
75 g	Zucchero semolato
Lattina da 420 g	Latte di cocco
200 g	Cocco grattugiato, più 60 g extra per guarnire
600 ml	Latte
240 g	Farina autolievitante
1	Vaniglia (2 cucchiaini di vaniglia)
½ cucchiaino	Lievito in polvere
80 ml	Olio di cocco*

Sciroppo di lime e litchi

Scorza e succo di 2 lime

Lattina da 565 g	Litchi scolati, sciroppo conservato
75 g	Zucchero semolato

Gelato al cocco, rametti di menta e cocco grattugiato tostato rimasto per guarnire.

* L'olio di cocco può essere sostituito con olio vegetale.

Preparazione

1. Per preparare lo sciroppo, unire la scorza e il succo dei lime allo sciroppo dei litchi e ½ tazza d'acqua in un pentolino. Aggiungere lo zucchero e portare a ebollizione; ridurre il calore e cuocere per 15 minuti o finché il liquido non si dimezza. Aggiungere i litchi e fare sobbollire finché il composto non si addensa a formare uno sciroppo; mettere da parte.
2. Tostare ¼ di tazza di cocco grattugiato sotto il grill caldo per 1–2 minuti o finché non diventa dorato. Rimuovere e mettere da parte.
3. Per preparare i waffle, unire la farina, lo zucchero, il cocco grattugiato non tostato e il lievito in polvere in una ciotola capiente; creare un incavo al centro.
4. Mescolare il latte di cocco, le uova e l'olio di cocco e versare il tutto sugli ingredienti secchi. Mescolare delicatamente finché gli ingredienti non saranno appena amalgamati; devono rimanere alcuni grumi.
5. Selezionare il programma CLASSIC/CLASSICO e impostare il grado di doratura 5 con la manopola.
6. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.

7. Versare ½ misurino di pastella in ciascuna metà della piastra. Chiudere il coperchio e attendere i 3 segnali acustici di fine cottura. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
8. Per servire, sovrapporre due waffle e guarnire con sciroppo di litchi, gelato al cocco, un rametto di menta e cocco grattugiato tostato.

Liegi tradizionale belga

Ingredienti

200 g	Burro ammorbidito
2	Uova grandi
50 g	Zucchero grezzo
150 g	Zucchero perlato belga
120 ml	Latte caldo
575 g	Farina bianca

Estratto di vaniglia a piacere

7 g	Bustina di lievito secco in polvere
½ cucchiaino	Sale

Servire con sciroppo d'acero e burro o panna montata.

Preparazione

1. Sciogliere il lievito in metà del latte tiepido con un cucchiaino di zucchero. Lasciare riposare per 10–15.
2. Versare la farina, il sale, il burro, lo zucchero rimanente, l'estratto di vaniglia e le uova nella ciotola di una planetaria. Utilizzando il gancio impastatore, sbattere il composto fino a sbriciolarlo.
3. Aggiungere il latte caldo e mescolare ancora per amalgamare il tutto.
4. Aggiungere il composto di lievito e mescolare finché l'impasto non si attacca più ai lati della ciotola. Coprire con un panno pulito e lasciare riposare per 10 minuti.
5. Aggiungere lo zucchero perlato e impastare delicatamente fino a distribuirlo uniformemente.
6. Lasciate riposare l'impasto per 1 ora, quindi formare palline da 80 g.
7. Selezionare il programma BELGIAN/BELGA e impostare il grado di doratura 4 con la manopola.
8. Preriscaldare la macchina finché l'indicatore arancione non lampeggia e l'icona HEATING scompare.
9. Posizionare una pallina di impasto in ciascuna metà della piastra e chiudere il coperchio per cuocere. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente.
10. Servire con abbondante burro montato o panna e sciroppo d'acero.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
In caso di emergenza?		Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
L'apparecchio non riscalda. Il display rimane spento OPPURE, durante il funzionamento, l'apparecchio smette di funzionare.	Si è attivato lo spegnimento automatico.	Per motivi di sicurezza, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 20 minuti di inattività. Per riaccendere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione. **Non lasciare l'apparecchio collegato all'alimentazione elettrica se non è necessario.**
Dopo aver acceso l'apparecchio, si avverte un odore di bruciato. Del fumo potrebbe fuoriuscire da sotto il coperchio. **Gli alimenti possono prendere fuoco se bruciano fino a diventare carbone. Non lasciare l'apparecchio in funzione se gli alimenti sono bruciati sulle piastre.**	L'apparecchio viene riscaldato per la prima volta.	In questo caso è un fenomeno normale. Per preparare l'apparecchio al primo utilizzo, lasciarlo in funzione per 5–10 minuti con il coperchio chiuso. Garantire una sufficiente ventilazione.
	La pastella è fuoriuscita dalle piastre.	Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Non riempire eccessivamente le piastre. Tenere presente che la pastella aumenta di volume durante la cottura.
	La pastella si è bruciata sulle piastre o nell'incavo.	Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Assicurarsi di rimuovere i waffle tempestivamente. La cottura dei waffle richiede solo pochi minuti. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile aprire il coperchio o chiuderlo completamente.	Il fermo di trasporto è bloccato/ abbassato.	Sbloccare il fermo di trasporto per portarlo in posizione aperta. **Non applicare forza.**
Nessuna risposta ai pulsanti o alla manopola.	**Pulsante di riavvio:** l'apparecchio è ancora in fase di preriscaldamento.	Il ciclo di cottura non può essere avviato durante il preriscaldamento. Attendere che venga raggiunta la temperatura corretta e che le barre del grado di doratura rimangano accese.
I waffle non sono ancora pronti al termine della cottura.	È stato selezionato un programma non adatto.	■ Chiudere nuovamente il coperchio e lasciare cuocere i waffle per qualche altro secondo, e/o ■ Selezionare un altro programma, e/o ■ Selezionare un grado di doratura più scuro, e/o ■ Utilizzare la modalità manuale CUSTOM/PERSONALIZZATO e cuocere l'impasto per il tempo appropriato. ⓘ **NOTA:** quando si utilizza farina integrale al posto della farina bianca, il tempo di cottura necessario può variare significativamente.
I waffle sono troppo scuri, duri e/o secchi.	Il programma utilizzato non è adatto.	Selezionare un altro programma con un tempo di cottura più breve.
	Il grado di doratura selezionato è troppo scuro.	Selezionare una doratura più chiara tramite la manopola.
I waffle si attaccano alle piastre.	Il rivestimento antiaderente non è stato preparato per l'uso.	Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, quindi pulirlo. Successivamente, ungere le piastre con qualche goccia di olio da cucina prima di riutilizzare l'apparecchio.
	L'apparecchio si stava ancora riscaldando quando la pastella è stata versata sulle piastre.	Prima di versare la pastella, attendere che le barre del grado di doratura smettano di lampeggiare.
	I waffle non sono pronti. Il tempo di cottura è troppo breve.	Chiudere il coperchio e lasciare cuocere i waffle per qualche altro secondo. Tuttavia, tenete presente la cottura dei waffle richiede solo pochi minuti e secondi. Non lasciare i waffle nell'apparecchio per troppo tempo. In caso contrario i waffle potrebbero bruciarsi.
Formazione di condensa.		È normale che il liquido dell'impasto evapori; tenere a portata di mano un panno per pulire il piano di lavoro.

Pulizia

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima di pulire il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione **7** dalla presa di corrente.

⚠ **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

⚠ **AVVERTENZA!**

- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
- Non usare detergenti abrasivi o aggressivi né spazzole rigide.

ⓘ **NOTA:** pulire il prodotto non appena si è raffreddato; i residui alimentari incrostati sono difficili da rimuovere.

Parte	Modalità di pulizia
Involucro esterno	■ Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. ■ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti **1**	■ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detersivo.
Residui alimentari intorno alle piastre riscaldanti **1**	■ Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente. ■ Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.
Misurino **8**	■ Lavare con acqua tiepida e un detergente delicato.

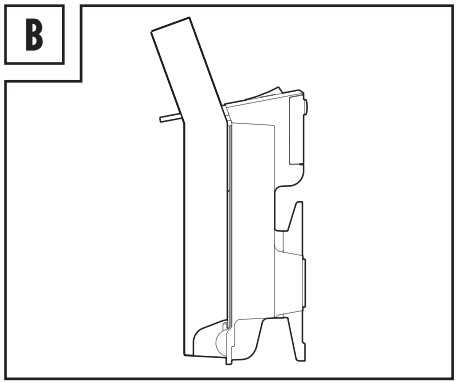
Stoccaggio

⚠ **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non riporre il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

- ☐ Pulire il prodotto prima di riporlo.
- ☐ Il cavo di alimentazione può essere avvolto sulla parte inferiore della macchina. Ricordarsi che il cavo deve essere svolto completamente prima del successivo utilizzo.
- ☐ Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- ☐ Per riporre l'apparecchio e prima di sollevarlo e/o inclinarlo, assicurarsi sempre di bloccare il coperchio sulla base: chiudere completamente il coperchio e abbassare il fermo di trasporto. Assicurarsi che il fermo trasporto sia bloccato prima di trasportare l'apparecchio con l'impugnatura. Per trasportare l'apparecchio, afferrare l'impugnatura.

⚠ **AVVERTENZA!** Non bloccare mai il fermo di trasporto durante la preparazione dell'impasto o durante l'uso.

B



- ☐ Il prodotto può essere riposto anche in posizione verticale (Fig. B).

Smaltimento



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.



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



Si prega di smaltire adeguatamente il prodotto una volta raggiunto il termine della sua vita utile e non tra i rifiuti domestici. Le informazioni concernenti i punti di raccolta e gli orari di apertura degli stessi sono disponibili presso l'ente locale preposto.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 550437_2601) 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.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Lista de pictogramas utilizados ... Página 93
Uso previsto ... Página 93
Contenido del paquete ... Página 93
Lista de piezas ... Página 93
Especificaciones técnicas ... Página 94
Medidas generales de seguridad ... Página 94
Preparación inicial del producto ... Página 96
Desembalaje del producto y limpieza básica ... Página 96
FIJACIÓN DE LA TAPA PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO ... Página 96
Funcionamiento ... Página 96
Encendido/apagado del producto ... Página 97
Los programas de gofres ... Página 97
Preparación de gofres ... Página 97
Consejos para un funcionamiento correcto ... Página 98
Recetas ... Página 99
Masa para gofres belgas ... Página 99
Masa para gofres clásicos ... Página 99
Masa para gofres de buttermilk ... Página 99
Masa para gofres de chocolate ... Página 100
Plátano, pacanas y caramelo ... Página 100
Salmón ahumado, eneldo y crema de alcaparras ... Página 101
Rosti de patata con salsa de tomate ... Página 101
Soufflé de tres quesos ... Página 102
Chocolate blanco y frambuesa ... Página 102
Brioche francés y mermelada ... Página 103
Maíz y beicon crujiente ... Página 103
Chocolate con leche y mantequilla de cacahuete ... Página 104
Coco, ralladura de lima y sirope de lichis ... Página 104
Gofre belga tradicional de Lieja ... Página 105
Resolución de problemas ... Página 105
Limpieza ... Página 107
Almacenamiento ... Página 107
Eliminación ... Página 108
Garantía ... Página 108
Tramitación de la garantía ... Página 108
Asistencia ... Página 108

Lista de pictogramas utilizados			
	**!PELIGRO!** - Designación de un peligro con riesgo elevado, que provocará la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de asfixia).		Corriente/tensión alterna
	**¡ADVERTENCIA!** - Designa un peligro con riesgo moderado, que puede provocar la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de descarga eléctrica).	**Hz**	Hertz (frecuencia de alimentación)
		W	Vatio
	**¡PRECAUCIÓN!** - Designación de un peligro con riesgo bajo, que podría provocar lesiones leves o moderadas si no se evita (por ejemplo, riesgo de escaldadura).		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	**¡AVISO!** - Advierte de posibles daños materiales/al producto si no se evitan (por ejemplo, riesgo de cortocircuito).		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
	**INFORMACIÓN:** Este símbolo con la palabra de señalización «Info» proporciona información útil adicional.		Precaución: ¡superficie caliente!
	Apto para alimentos Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.		Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra de protección.
CE	La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

GOFRERA PREMIUM

Uso previsto

- Este producto está diseñado para hacer gofres. No utilice el producto para ningún otro fin.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico, no comercial.
- El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Contenido del paquete

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

1 Gofrera premium
1 Cuchara dosificadora
1 Manual del usuario

Lista de piezas

(Fig. A)

1 Mango
2 Tapa
3 Placa calefactora
4 Bloqueo de transporte
5 Cierre de bloqueo
6 Carcasa
7 Cable de alimentación con enchufe
8 Cuchara dosificadora
9 Almacenamiento del cable

(Fig. B)

10 Botón de encendido
11 Botón de receta
12 Selector giratorio para seleccionar el tiempo y la receta
13 Grado de tostado (Claro <-> Oscuro)
14 Indicador de calentamiento/listo
15 Tiempo de cocción
16 Menú de programas
17 Botón de un poco más de tiempo
18 Botón de reinicio

Especificaciones técnicas

Número de modelo con enchufe VDE:	HG15149
Tensión de entrada:	~220–240 V, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	1750 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,5 W
Clase de protección:	I

⚠ Medidas generales de seguridad

¡ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO! ¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

¡En caso de daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso, el derecho de garantía quedará anulado! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!** No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia. Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones. No intente modificar el producto de ninguna manera.

Seguridad eléctrica

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!**

- Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el producto está en funcionamiento.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si está dañado.

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- Conecte el enchufe **7** una toma de corriente adecuada. Pulse el botón de encendido para conectar el aparato.
- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, compruebe que la tensión y la corriente nominal se corresponden con los datos de la fuente de alimentación que figuran en la etiqueta de características del producto.
- Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Proteja el cable de alimentación contra daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.

Funcionamiento

- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes (cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.). Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice el producto únicamente con los accesorios originales incluidos.

Limpieza y almacenamiento

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de los trabajos de limpieza y cuando no lo utilice.

- No guarde el producto caliente en un armario o en el envase.
- No extraiga el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.

- Proteja el producto, el cable de alimentación y el enchufe del polvo, la luz solar directa y las salpicaduras de agua.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto del calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como estufas o aparatos de calefacción.
- Consulte la sección "Limpieza" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.

Preparación inicial del producto

Desembalaje del producto y limpieza básica

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje y las envolturas de plástico.
2. Asegúrese de que se incluyan todas las partes (ver «Alcance de la entrega»).
3. Compruebe si el producto y todas las piezas están en buen estado; si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto y siga el procedimiento descrito en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
5. Gire el bloqueo de transporte situado en el lado derecho de la tapa hasta la posición horizontal abierta. A continuación, levante la tapa por el asa hasta que quede apoyada en una posición abierta estable. Asegúrese especialmente de que no haya objetos extraños (por ejemplo, material promocional o embalaje) sobre las placas para gofres. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

FIJACIÓN DE LA TAPA PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO

- Cierre completamente la tapa y baje el bloqueo de transporte para fijar la tapa a la gofrera.
- La tapa permanecerá cerrada mientras traslada el aparato por el asa o lo guarda en posición vertical para ahorrar espacio.
- El bloqueo de transporte solo debe utilizarse para trasladar o guardar el aparato.
- Antes de iniciar una receta o limpiar las placas, despliegue primero el bloqueo de transporte hasta la posición abierta.
- La tapa se abrirá fácilmente una vez desplegado el bloqueo; no fuerce el asa mientras el bloqueo esté accionado para evitar dañar el mecanismo.

⚠ **ADVERTENCIA:** No accione nunca el bloqueo de transporte mientras esté preparando masa ni mientras el aparato esté en funcionamiento.

Funcionamiento

ⓘ **INFORMACIÓN:**

- ☐ Los posibles residuos de producción provocan la formación de olores durante la primera puesta en marcha. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento del producto.
- ☐ Utilice el producto vacío durante aprox. 5-10 minutos para eliminar los posibles residuos de producción. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- ☐ Deseche la primera tanda de gofres.

  IMPORTANTE - No llene en exceso las zonas para gofres. La masa no debe sobresalir por encima de las placas para gofres. Utilice la cuchara dosificadora suministrada **8** para medir la cantidad óptima. Tenga en cuenta que el volumen de la masa aumenta durante la cocción.
- ☐ El tiempo de cocción calculado se muestra en cuenta atrás en la pantalla. Solo tiene que esperar hasta que suene la señal acústica (3 pitidos), que indica el final del tiempo de cocción. La pantalla muestra “End” (Fin).
- ☐ A continuación, compruebe los gofres y retírelos cuando hayan alcanzado la consistencia deseada. El aparato mantiene calientes automáticamente las placas para gofres, por lo que queda listo para iniciar de inmediato el siguiente ciclo de cocción.

  IMPORTANTE: Retire los gofres del aparato cuando suene la señal. De lo contrario, los gofres podrían quemarse. La gofrera no está diseñada para mantener los gofres calientes.

  IMPORTANTE: El aparato sigue calentando las placas para gofres incluso después de finalizar el ciclo de cocción. Por lo tanto, es importante apagar el aparato mediante el botón de encendido cuando no sea necesario calentar las placas para gofres.

Encendido/apagado del producto

ⓘ **INFORMACIÓN:**

- El modo apagado se activa pulsando el interruptor de encendido/apagado y la pantalla se apaga.

1. Encendido del producto: Conecte el enchufe **7** una toma de corriente adecuada. Pulse el botón de encendido para conectar el aparato. La pantalla se enciende y la unidad empieza a calentarse inmediatamente.
2. Apagar el producto: Si no desea utilizar el aparato para otra ración, pulse el botón de encendido y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe.

Los programas de gofres

Se ofrecen 4 programas automáticos (BELGIAN (belga), CLASSIC (clásico), CHOCOLATE, BUTTERMILK y 1 programa manual (CUSTOM [personalizado]) para distintos tipos de masa de gofres.

Control manual (Personalizado)

1. Ajuste primero el tiempo. El tiempo está preajustado a 2 minutos en el modo Personalizado. Puede ajustar el tiempo hasta un máximo de 20 minutos con el selector giratorio.
2. Espere unos segundos para confirmar el tiempo seleccionado. El proceso de cocción se inicia cuando se añade masa nueva o cuando se pulsa el botón "Restart" (Reinicio). El tiempo ajustado en el modo Personalizado se guardará para la próxima vez que utilice el aparato.

Función "Un poco más de tiempo"

Si desea hornear los gofres un poco más, puede utilizar el botón "Un poco más de tiempo" para cocerlos 20 segundos adicionales. Vuelva a pulsar el botón para prolongar el tiempo de cocción 40 segundos.

ⓘ **NOTA:** El tiempo de cocción puede prolongarse un máximo de 10 minutos cuando la pantalla muestra "Fin" y un máximo de 20 minutos durante la cuenta atrás en el modo Personalizado.

7 niveles de tostado

El tostado se muestra mediante 7 rayas: de "CLARO" a "OSCURO". Gire el selector de control de tostado hasta que el tostado deseado se muestre mediante el número correspondiente de rayas.

ⓘ **NOTA:** El tostado no puede ajustarse cuando se utiliza el control manual (Personalizado).

FUNCIÓN DE REINICIO

Antes de que finalice la cocción, puede iniciar un nuevo ciclo pulsando el botón de reinicio. Al utilizar la función de reinicio, el aparato reinicia inmediatamente el tiempo de cocción, incluso sin detectar cambios de temperatura en las placas para gofres.

Preparación de gofres

1. Prepare la masa para gofres.
2. Pulse "Encendido" para encender el aparato. La pantalla se ilumina y muestra los ajustes predeterminados: programa "Belga", tostado medio (nivel 4). El aparato empieza a calentarse inmediatamente.
3. Elija el programa con el botón "Receta" y ajuste el grado de tostado deseado con el selector giratorio.

- Cada vez que se introducen cambios en los ajustes, el tiempo de cocción se calcula de nuevo. El nuevo tiempo de cocción se muestra inmediatamente en la pantalla.
- Pulse repetidamente el botón "Receta" para desplazar la flecha al programa predefinido deseado o al programa de control manual "PERSONALIZADO".
- Gire el selector de control de tostado para seleccionar el tostado (de izquierda a derecha: de "CLARO" a "OSCURO"), mostrado mediante las rayas iluminadas en la pantalla.

4. "Heating" (Calentando) parpadeará en la pantalla mientras las placas calefactoras se estén calentando. "Ready" (Listo) aparecerá en cuanto se alcance la temperatura. Cuando aparezca "Listo", abra la tapa por el asa, levantándola hasta la posición abierta estable.

5. No utilice nunca spray engrasante ni spray desmoldante para hornear. Llene las placas calefactoras con masa hasta que todos los huecos queden cubiertos y una capa de masa cubra por completo la superficie de cada placa calefactora. El aparato reconocerá que se ha vertido masa en la mitad derecha e iniciará automáticamente la cuenta atrás. Cierre la tapa y asegúrese de que la cuenta atrás del tiempo de cocción se haya iniciado automáticamente. De lo contrario, pulse el botón de reinicio. El programa no puede cambiarse mientras el temporizador está en marcha.

ⓘ **NOTA:** Si solo va a preparar un gofre, hágalo en la mitad derecha.

6. Espere hasta que la cuenta atrás del tiempo de cocción llegue a cero y suenen 3 pitidos. La pantalla muestra "End" (Fin). Abra la tapa y retire con cuidado los gofres si están dorados a su gusto. Si desea hornear los gofres algo más, simplemente déjelos en el aparato y vuelva a cerrar la tapa.

ⓘ **NOTA:** El aparato emitirá un pitido cada 20 segundos hasta que el usuario lo accione o hasta que se apague al cabo de 20 minutos.

7. Para iniciar una nueva tanda de cocción (con el último ajuste), puede añadir directamente masa o pulsar el botón Receta o Reinicio.
8. Si no desea utilizar el aparato para otra ración, pulse el botón de encendido y desenchufe el aparato.

ⓘ **NOTA:** Tenga en cuenta que la gofrera calentará de forma continua. **No bloquee nunca el bloqueo de transporte mientras prepara masa**.
Tenga en cuenta que los programas solo se iniciarán cuando la gofrera se haya calentado y la pantalla muestre "Listo" . Por motivos de seguridad, el aparato se apagará si no se añade masa durante 20 minutos.
IMPORTANTE: No deje el aparato sin vigilancia mientras esté conectado a la fuente de alimentación. Apague siempre el aparato y desenchúfelo cuando no lo utilice y/o cuando vaya a dejarlo sin vigilancia.

Consejos para un funcionamiento correcto

Preparación de la masa e ingredientes

- ☐ Tamizar la harina: Tamizar la harina antes de mezclar la masa garantiza una textura más esponjosa y uniforme.
- ☐ Maximizar la esponjosidad con huevos: Para obtener gofres más ligeros y aireados, separe los huevos. Bata las yemas con azúcar y leche hasta obtener una crema antes de añadir la harina, y monte las claras por separado para incorporarlas a la masa al final.

Sustitución de ingredientes

- ☐ Utilice aceite vegetal en lugar de mantequilla para obtener gofres más crujientes gracias a su mayor contenido graso.
- ☐ Utilice buttermilk combinado con polvos de hornear y bicarbonato sódico para obtener mayor esponjosidad.
- ☐ Tenga en cuenta que utilizar harina integral en lugar de harina normal puede cambiar significativamente el tiempo de cocción necesario.

Uso del aparato

- ☐ Medición de la masa: Utilice la cuchara dosificadora suministrada para asegurarse de usar la cantidad correcta de masa para una o ambas zonas de gofres. Evite llenar en exceso, ya que la masa necesita espacio para subir, pero no utilice una cantidad demasiado pequeña.
- ☐ Técnica de llenado: Vierta primero la masa en el centro de las placas calefactoras y, a continuación, distribúyala hacia fuera, hacia los bordes.

Ajustes y personalización

- ☐ Comience con los ajustes de programa automático en sus primeros intentos y adáptelos en pequeños pasos.
- ☐ Para masas con alto contenido de azúcar o ingredientes sensibles al calor, utilice un nivel de tostado claro con un tiempo de cocción más largo.
- ☐ Si los resultados no son satisfactorios, utilice el programa "PERSONALIZADO" para controlar manualmente el ciclo de cocción.

Recetas

Masa para gofres belgas

Ingredientes:

3	huevos, separados
420 ml	leche
125 g	mantequilla sin sal (derretida)
1 cucharadita	extracto de vainilla
200 g	harina con levadura incorporada
50 g	azúcar glas

Preparación:

1. Seleccione el ajuste BELGA y seleccione el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Ponga las yemas, la leche, la mantequilla y la vainilla en un cuenco mediano y bata hasta que estén bien mezcladas.
4. Mezcle la harina y el azúcar dentro un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
5. Incorpore con cuidado la mezcla de huevo y leche batiendo hasta obtener una masa homogénea.
6. Bata las claras con una batidora eléctrica hasta que formen picos firmes. Incorpore suavemente las claras de huevo a la masa.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces.
8. Repita con la masa restante.

Masa para gofres clásicos

Ingredientes:

3	huevos
420 ml	leche
125 g	mantequilla sin sal (derretida)
1 cucharadita	extracto de vainilla
200 g	harina con levadura incorporada
50 g	azúcar glas

Preparación:

1. Seleccione el ajuste CLÁSICO y seleccione el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Bata los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en un cuenco mediano y reserve.
4. Mezcle la harina y el azúcar en un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
5. Incorpore gradualmente la mezcla de leche a la harina batiendo hasta formar una masa. No se preocupe si quedan algunos grumos.
6. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces.
7. Repita con la masa restante.

Masa para gofres de buttermilk

Ingredientes:

3	huevos
600 ml	buttermilk
84 ml	aceite vegetal
300 g	harina normal
1 cucharadita	polvos de hornear
½ cucharadita	sal
50 g	azúcar glas

Preparación:

1. Seleccione el ajuste BUTTERMILK y seleccione el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Ponga los huevos, el buttermilk y el aceite vegetal en un cuenco mediano y bata hasta que estén bien mezclados.
4. Mezcle la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar en un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
5. Incorpore con cuidado la mezcla de huevo y buttermilk a la harina batiendo hasta formar una masa. No se preocupe si quedaran algunos grumos.
6. Si la masa está demasiado espesa, añada 1–2 cucharadas de buttermilk para aligerarla.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces.
8. Repita con la masa restante.

Masa para gofres de chocolate

Ingredientes:

150 g	chocolate negro amargo chocolate, picado
30 g	cacao en polvo
2	huevos
90 g	mantequilla
170 g	azúcar glas
360 ml	leche
1 cucharadita	extracto de vainilla
250 g	harina normal
1 cucharadita	polvos de hornear
1 cucharadita	sal

Preparación:

1. Seleccione el ajuste CHOCOLATE y seleccione el ajuste preferido en el selector de control de tostado.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Ponga el chocolate y la mantequilla en un recipiente apto para microondas y caliente al 100 % de potencia durante 30 segundos. Remueva y continúe hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido y la mezcla esté homogénea; reserve para que se enfríe ligeramente.
4. Bata los huevos, la leche y la vainilla en una jarra grande e incorpore la mezcla de chocolate enfriada hasta que quede homogénea.
5. Tamice la harina, el azúcar, el cacao en polvo, los polvos de hornear y la sal en un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
6. Vierta la mezcla de huevo y bata hasta que quede casi homogénea, con solo algunos grumos.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces.
8. Repita con la masa restante.

Plátano, pacanas y caramelo

Ingredientes:

3	huevos
125 g	mantequilla sin sal (derretida)
56 g	azúcar moreno y 112 g adicionales para espolvorear
420 ml	leche
1 cucharadita	extracto de vainilla
240 g tazas	harina con levadura incorporada
2	plátanos grandes, cortados en rodajas finas
60 g	pacanas tostadas picadas

salsa de caramelo

300 ml	nata espesa
60 g	mantequilla
169 g	azúcar moreno

Helado y pacanas tostadas picadas para servir.

Preparación:

1. Seleccione el ajuste CLÁSICO y seleccione 6 en el selector de control de tostado. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
2. Bata los huevos, la leche, la mantequilla y la vainilla en una jarra y reserve.
3. Mezcle la harina y el azúcar en un cuenco grande, haga un hueco en el centro e incorpore la mezcla de leche batiendo hasta obtener una masa homogénea.
4. Con la taza dosificadora para gofres, vierta algo menos de ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Espolvoree 1–2 cucharaditas de azúcar moreno sobre cada cuadrado de gofre y coloque encima 4 rodajas de plátano. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante, el plátano y el azúcar.
5. Para preparar la salsa de caramelo, mezcle la nata, la mantequilla y el azúcar moreno en un cazo pequeño. Remueva a fuego medio y lleve a ebullición; reduzca a fuego bajo y cueza a fuego lento 2–3 minutos o hasta que espese.
6. Para servir, cubra los gofres con helado y pacanas tostadas; rocíe con salsa de caramelo.

Salmón ahumado, eneldo y crema de alcaparras

Ingredientes:

3	huevos
600 ml	buttermilk
84 ml	aceite vegetal
90 g	harina normal
90 g	harina de alforfón
2 cucharaditas	polvos de hornear
1 cucharadita	sal

Crema de eneldo y alcaparras

2 cucharadas	eneldo picado
250 g	crema fresca

ralladura y zumo de un limón

2 cucharadas	alcaparras, picadas gruesas
200 g	salmón ahumado

Pimienta negra molida, eneldo adicional para decorar

Preparación:

1. Para preparar la crema de eneldo y alcaparras, bata el eneldo, la crema fresca, la ralladura y el zumo de limón y las alcaparras hasta que estén bien mezclados; reserve.
2. Seleccione el ajuste de gofre BUTTERMILK y seleccione 6 en el selector de control de tostado.
3. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
4. Para preparar los gofres, bata los huevos, el buttermilk y el aceite en una jarra grande.
5. Ponga las harinas, los polvos de hornear y la sal en un cuenco grande, haga un hueco en el centro e incorpore la mezcla de huevo a la harina batiendo hasta obtener una masa homogénea.
6. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
7. Para servir, cubra cada gofre con lonchas de salmón ahumado y una cucharada de crema de alcaparras.

Rosti de patata con salsa de tomate

Ingredientes:

2 kg	patatas firmes, peladas y ralladas
3	huevos
250 g	nata agria
2 cucharadas	crema de rábano picante

Sal y pimienta al gusto

Mantequilla derretida (opcional)

Salsa

3	tomates, cortados en dados
1	aguacate, cortado en dados
1	cebolla roja pequeña, cortada en dados finos
1	diente de ajo, picado fino
1	chile jalapeño (sin tallos, nervios ni semillas), picado fino
½ taza	cilantro picado

Zumo de una lima

Cucharada de aceite

Hojas tiernas de espinaca y parmesano rallado para servir.

Preparación:

1. Seleccione el ajuste PERSONALIZADO.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Ralle las patatas, colóquelas en un paño de cocina limpio y apriete para eliminar la mayor parte de la humedad.
4. Mezcle los huevos, la nata agria y el rábano picante en un cuenco grande. Incorpore las patatas ralladas para cubrirlas y sazone bien con sal.
5. Extienda aproximadamente 1 taza de la mezcla de patata en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine durante 15 minutos o hasta que las patatas estén cocidas y crujientes. Para dar a los rostis un color dorado, pincélelos con mantequilla derretida a mitad del tiempo de cocción.
6. Mientras tanto, mezcle los tomates, el aguacate, la cebolla roja, el ajo, el chile y el cilantro. Mezcle con el zumo de lima y el aceite, y sazone al gusto con sal y pimienta.
7. Sirva los rostis calientes cubiertos con salsa de tomate, hojas tiernas de espinaca y parmesano.

Soufflé de tres quesos

Ingredientes:

4	huevos, separados
720 ml	leche
125 g	mantequilla derretida
80 g	queso parmesano rallado
60 g	queso provolone rallado
1	queso mozzarella rallado, más 1 taza de mozzarella cortada en dados de 1 cm
360 g	harina normal
3 cucharaditas	polvos de hornear
1 cucharadita	bicarbonato sódico
2 cucharaditas	Sal marina
20 g	Cebollino picado fino

Sirva con beicon crujiente y rúcula baby.

Preparación:

1. Seleccione el ajuste de gofre BELA y seleccione el número 5 en el selector de control de tostado. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
2. Mezcle las yemas, la leche y la mantequilla derretida, y bata hasta que estén bien mezcladas.
3. Ponga los quesos, la harina, los polvos de hornear, el bicarbonato sódico y la sal en un cuenco grande; haga un hueco en el centro.
4. Vierta la mezcla de huevo y leche e incorpore hasta que quede justo mezclado.
5. Bata las claras con una batidora eléctrica hasta que formen picos firmes. Incorpórelas a la masa de gofres junto con el cebollino picado.
6. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
7. Sirva con beicon crujiente, alubias caseras en salsa de tomate y rúcula.

Chocolate blanco y frambuesa

Ingredientes:

150 g	Chocolate blanco de repostería, picado
112 g	azúcar glas
3	huevos
320 ml	leche
100 g	mantequilla
2 cucharaditas	extracto de vainilla
300 g	harina con levadura incorporada
50 g	trozos de chocolate blanco
200 g	frambuesas congeladas

Frambuesas frescas, nata montada y miel para servir.

Preparación:

1. Mezcle el chocolate, el azúcar y la mantequilla en un recipiente apto para microondas y seleccione el 100 % de potencia durante 30 segundos. Remueva y repita hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla esté homogénea. Deje enfriar.
2. Bata los huevos, la leche y el extracto de vainilla e incorpórelos a la mezcla de chocolate.
3. Ponga la harina en un cuenco grande e incorpore la mezcla de huevo hasta que quede casi homogénea; añada los trozos de chocolate blanco y las frambuesas, y mezcle bien.
4. Seleccione el ajuste CHOCOLATE y seleccione 5 en el selector de control de tostado.
5. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
6. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
7. Sirva el gofre cubierto con frambuesas frescas, una cucharada de nata y un buen chorrito de miel.

ⓘ **NOTA:** Los gofres estarán blandos cuando estén calientes, pero se endurecerán al enfriarse.

Brioche francés y mermelada

Ingredientes:

4	huevos
180 ml	nata
360 ml	leche
2 cucharadas	Jarabe de arce
450 g	brioche del día anterior, cortado en 8 rebanadas gruesas
1 cucharadita	extracto de vainilla
40 g	mantequilla sin sal ablandada
110 g	mermelada

Fresas frescas y sirope de arce para servir.

Preparación:

1. Seleccione el ajuste PERSONALIZADO.
2. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
3. Bata los huevos, la leche, la nata, el extracto de vainilla y el sirope de arce, y vierta la mezcla en una fuente poco profunda.
4. Unte cada rebanada por ambos lados con mantequilla ablandada y extienda la mermelada uniformemente por un lado de cada rebanada.
5. Sumerja las rebanadas en la mezcla de huevo hasta que el pan quede empapado. Aplaste con cuidado las rebanadas contra las placas para gofres y cierre la tapa. Cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con el brioche y la mezcla de huevo restantes.
6. Sirva caliente con un chorrito de sirope de arce y fresas laminadas.

Maíz y beicon crujiente

Ingredientes:

250 g	lonchas de beicon, sin corteza y en tiras
600 ml	buttermilk
4	huevos
180 ml	aceite vegetal (como girasol o colza), 2 cucharadas adicionales de aceite
150 g	harina con levadura incorporada
150 g	harina de maíz (polenta fina)
2 cucharaditas	polvos de hornear
1 cucharadita	sal
1 cucharada	azúcar glas
350 g	granos de maíz fresco (aprox. 2 mazorcas)
1	manojo de perejil picado

Pimienta negra recién molida

Sirva con huevos escalfados, beicon a la parrilla, espinacas baby y pesto.

Preparación:

1. Caliente aceite en una sartén a fuego medio-alto. Añada el beicon y cocine 5–6 minutos o hasta que esté crujiente; retírelo y escúrralo sobre papel absorbente.
2. Ponga los huevos, el buttermilk y el aceite vegetal en una jarra grande y bata hasta que estén bien mezclados.
3. Mezcle la harina, la harina de maíz, el azúcar y la sal en un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
4. Incorpore con cuidado la mezcla de huevo y el buttermilk batiendo hasta obtener una masa homogénea, con solo algunos grumos, y añada después el beicon y el maíz.
5. Seleccione el ajuste de gofre BUTTERMILK y seleccione el número 5 en el selector de control de tostado.
6. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
8. Sirva cubierto con hojas tiernas de espinaca, beicon a la parrilla, huevo escalfado y una cucharada de pesto.

Chocolate con leche y mantequilla de cacahuete

Ingredientes:

200 g	chocolate con leche, picado
100 g	mantequilla sin sal, en dados
112 g	azúcar glas
3	huevos
480 ml	leche
300 g	harina normal
2 cucharaditas	extracto de vainilla
2 cucharadas	cacao en polvo
3 cucharaditas	polvos de hornear
300 g	Bombones Reese's de mantequilla de cacahuete, picados gruesos

Sirva cubierto con cacahuetes triturados, helado o nata.

Preparación:

1. Ponga el chocolate y la mantequilla en un recipiente apto para microondas y caliente al 100 % de potencia durante 30 segundos. Remueva y continúe hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido y la mezcla esté homogénea; reserve para que se enfríe ligeramente.
2. Bata los huevos, la leche y la vainilla en una jarra grande e incorpore la mezcla de chocolate enfriada hasta que quede homogénea.
3. Tamice la harina, el azúcar, el cacao en polvo y los polvos de hornear en un cuenco grande y haga un hueco en el centro.
4. Vierta la mezcla de huevo y bata hasta que quede casi homogénea, con solo algunos grumos; incorpore los bombones de mantequilla de cacahuete picados.
5. Seleccione el ajuste de gofre CHOCOLATE y seleccione el número 5 en el selector de control de tostado.
6. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
8. Sirva con cacahuetes triturados y nata o helado.

Coco, ralladura de lima y sirope de lichis

Ingredientes:

200 g	mantequilla sin sal, en dados
75 g	azúcar glas
lata de 420 g	leche de coco
200 g	coco rallado, más 60 g adicionales para decorar
600 ml	leche
240 g	harina con levadura incorporada
1	vainilla (2 cucharaditas de vainilla)
½ cucharadita	polvos de hornear
taza de 80 ml	aceite de coco*

sirope de lima y lichis

ralladura y zumo de 2 limas

lata de 565 g	Lichis, escurridos; reservar el almíbar
75 g	azúcar glas

Helado de coco, ramitas de menta y el coco rallado tostado restante para servir.

* El aceite de coco puede sustituirse por aceite vegetal.

Preparación:

1. Para preparar el sirope, ponga la ralladura y el zumo de lima junto con el almíbar de los lichis y ½ taza de agua en un cazo. Añada el azúcar y lleve a ebullición; reduzca a fuego bajo y cueza a fuego lento durante 15 minutos o hasta que se reduzca a la mitad. Incorpore los lichis y cueza a fuego lento hasta que la mezcla quede espesa y almibarada; reserve.
2. Tueste ¼ de taza de coco rallado bajo el grill caliente durante 1-2 minutos o hasta que esté dorado. Retire y reserve.
3. Para preparar los gofres, mezcle la harina, el azúcar, el coco rallado sin tostar y los polvos de hornear en un bol grande; haga un hueco en el centro.
4. Bata la leche de coco, los huevos y el aceite de coco, y viértalos sobre los ingredientes secos. Incorpore con cuidado hasta que la mezcla quede apenas integrada; seguirá teniendo algunos grumos.
5. Seleccione el ajuste para gofres CLÁSICO y el número 5 en el regulador de dorado.
6. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
7. Con la taza dosificadora para gofres, vierta ½ taza de masa en cada cuadrado de gofre. Cierre la tapa y cocine hasta que el temporizador haya finalizado y la señal acústica de listo haya sonado 3 veces. Repita con la masa restante.
8. Para servir, apile dos gofres uno encima del otro y cúbralos con sirope de lichi, helado de coco, una ramita de menta y coco rallado tostado.

Gofre belga tradicional de Lieja

Ingredientes:

200 g	mantequilla ablandada
2	huevos grandes
50 g	azúcar moreno sin refinar
150 g	azúcar perlado belga
120 ml	Leche caliente
575 g	harina normal

Extracto de vainilla al gusto

7 g	sobre de levadura seca en polvo
½ cucharadita	sal

Sirva con sirope de arce y mantequilla batida o nata.

Preparación:

1. Disuelva la levadura en la mitad de la leche tibia con una cucharadita de azúcar. Deje reposar de 10 a 15 minutos para que se active.
2. Ponga la harina, la sal, la mantequilla, el azúcar restante, el extracto de vainilla y los huevos en el bol de una batidora eléctrica. Con el gancho amasador, bata hasta que la mezcla tenga un aspecto migajoso.
3. Añada la leche tibia y mezcle un poco más para incorporarla.
4. Añada la mezcla de levadura activada y mezcle hasta que la masa no se pegue a las paredes del bol. Cubra con un paño limpio y deje reposar durante 10 minutos.
5. Añada el azúcar perlado y amase suavemente hasta que se distribuya de manera uniforme.
6. Deje reposar la masa durante 1 hora y córtela en bolas de 80 g.
7. Seleccione el ajuste para gofres BELA y seleccione 4 en el regulador de dorado.
8. Precaliente hasta que la luz naranja parpadee y desaparezcan las palabras CALENTANDO.
9. Coloque una bola de masa en cada cuadrado para gofres y cierre la tapa para cocinar. Repita con la masa restante.
10. Sirva con abundante mantequilla batida o nata y sirope de arce.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
¿Es necesaria una parada de emergencia?		Desenchufe el aparato.
El aparato no calienta. La pantalla permanece apagada O, durante el funcionamiento, el aparato deja de funcionar.	Se ha activado la desconexión automática.	Por su seguridad, el aparato se apaga si no se utiliza durante 20 minutos. Si desea volver a activar el aparato, simplemente pulse el botón de encendido. **No deje el aparato conectado a la alimentación eléctrica innecesariamente.**
Después de encender el aparato, nota olor a quemado. Es posible que salga humo por debajo de la tapa. **Los alimentos pueden incendiarse si se carbonizan. ¡No deje que el aparato funcione con alimentos quemándose sobre las placas para gofres!**	El aparato se calienta por primera vez.	En este caso, no hay motivo para preocuparse. Para preparar el aparato para el primer uso, deje que funcione de 5 a 10 minutos con la tapa cerrada. Asegure una buena ventilación.
	La masa se ha salido de las placas para gofres.	Apague el aparato y desenchúfelo. Deje que el aparato se enfríe. No llene en exceso las zonas para gofres. Tenga en cuenta que la masa sube durante la cocción.
	La masa se ha quemado en las placas para gofres o en el canal.	Apague el aparato y desenchúfelo. Deje que el aparato se enfríe. Asegúrese de retirar los gofres a tiempo. Preparar gofres es cuestión de unos pocos minutos y segundos. Limpie el aparato después de cada uso.

Problema	Posible causa	Solución
No puede abrir la tapa o no puede cerrarla completamente.	El bloqueo de transporte está encajado/plegado hacia abajo.	Despliegue el bloqueo de transporte hasta la posición abierta. **¡No utilice la fuerza!**
Los botones o el regulador de dorado no responden.	**Botón de reinicio:** el aparato todavía se está precalentando.	El ciclo de cocción no puede iniciarse durante el precalentamiento. Espere hasta que se alcance la temperatura necesaria y los guiones del indicador de dorado permanezcan iluminados de forma continua.
Los gofres no están hechos una vez transcurrido el tiempo de cocción.	Se ha seleccionado un programa no adecuado.	■ Cierre de nuevo la tapa y deje que los gofres se hagan durante unos segundos más, y/o ■ Seleccione otro programa y/o ■ Seleccione un nivel de dorado más oscuro y/o ■ Utilice el control manual "PERSONALIZADO" y hornee la masa durante un tiempo adecuado. ⓘ **NOTA:** Al utilizar harina integral en lugar de harina normal para su receta de gofres, el tiempo de cocción necesario puede variar considerablemente.
Los gofres están demasiado oscuros, duros y/o secos.	Ha utilizado un programa inadecuado.	Seleccione otro programa con un tiempo de cocción más corto.
	El nivel de dorado está ajustado demasiado oscuro.	Seleccione un dorado más claro con el regulador de dorado.
Los gofres se pegan a las placas para gofres.	El revestimiento antiadherente no se ha preparado para el funcionamiento.	Apague el aparato y desenchúfelo. Deje que el aparato se enfríe lo suficiente y límpielo. A continuación, frote las placas para gofres con unas gotas de aceite de cocina antes de volver a utilizar el aparato.
	El aparato no había alcanzado la temperatura inicial necesaria cuando introdujo la masa para gofres.	Antes de introducir la masa, espere siempre hasta que los guiones del indicador de dorado dejen de parpadear.
	Los gofres no están hechos. El tiempo de cocción es demasiado corto.	Cierre la tapa y deje que los gofres se hagan durante unos segundos más. No obstante, tenga en cuenta que preparar gofres es cuestión de apenas unos minutos y segundos. No deje los gofres dentro del aparato durante demasiado tiempo. De lo contrario, los gofres podrían quemarse.
Se forma condensación.		Esto es normal cuando se evapora líquido de la masa; tenga a mano un paño para limpiar la encimera.

Limpieza

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe **7** de la toma de corriente.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ **¡ADVERTENCIA!**

- No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos o cepillos duros.

ⓘ **NOTA:** Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Una vez que los restos de comida se han secado, no son fáciles de eliminar.

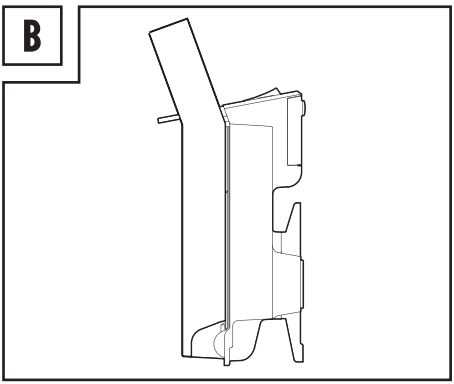
Parte	Modo de limpieza
Carcasa	■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. ■ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
Placas calefactoras **1**	■ Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.
Restos de comida alrededor de las placas calefactoras **1**	■ Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina. ■ Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.
Cuchara dosificadora **8**	■ Lávela con agua tibia y un detergente suave.

Almacenamiento

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No almacene el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

- ☐ Limpie el producto antes de almacenarlo.
- ☐ El cable de alimentación puede enrollarse en la parte inferior de la gofrera. Tenga en cuenta que el cable debe desenrollarse completamente de nuevo antes de volver a utilizar el aparato.
- ☐ Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- ☐ Almacene el producto en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- ☐ Para guardar el aparato y antes de levantarlo o inclinarlo, asegúrese siempre de bloquear la tapa del aparato en la base. Para ello, cierre la tapa completamente y pliegue por completo el bloqueo de transporte hacia abajo para fijar la tapa a la gofrera. Asegúrese de que el bloqueo de transporte esté completamente asegurado para poder transportar el aparato de forma segura por el asa. A continuación, podrá transportar el aparato por el asa.

⚠ **ADVERTENCIA:** No bloquee nunca el bloqueo de transporte mientras prepara masa o durante el funcionamiento.



- ☐ El producto también se puede almacenar en posición vertical (Fig. B).

Eliminación



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



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



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

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 550437_2601) como justificante de compra.

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

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

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

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Lista de pictogramas usados ..... Página 110
Utilização prevista ..... Página 110
Âmbito de entrega ..... Página 110
Lista de peças ..... Página 110
Características técnicas ..... Página 111
Instruções gerais de segurança ..... Página 111
Primeira montagem do produto ..... Página 113
Retirar o produto da embalagem e limpeza simples ..... Página 113
FIXAÇÃO DA TAMPA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO ..... Página 113
Funcionamento ..... Página 113
Ligar e desligar o produto ..... Página 114
Programas de waffles ..... Página 114
Preparação de waffles ..... Página 114
Dicas para uma utilização bem-sucedida ..... Página 115
Receitas ..... Página 116
Massa para waffles belgas ..... Página 116
Massa para waffles clássicos ..... Página 116
Massa para waffles de leitelho ..... Página 116
Massa para waffles de chocolate ..... Página 117
Banana pecan e caramelo ..... Página 117
Salmão fumado, endro e creme de alcaparras ..... Página 118
Rösti de batata com salsa de tomate ..... Página 118
Suflé de três queijos ..... Página 119
Chocolate branco e framboesa ..... Página 119
Brioche francês e marmelada ..... Página 120
Milho e bacon crocante ..... Página 120
Chocolate de leite e manteiga de amendoim ..... Página 121
Coco, raspa de lima e xarope de líchia ..... Página 121
Liège belga tradicional ..... Página 122
Resolução de problemas ..... Página 122
Limpeza ..... Página 124
Armazenamento ..... Página 124
Eliminação ..... Página 125
Garantia ..... Página 125
Procedimento no caso de ativação da garantia ..... Página 125
Assistência Técnica ..... Página 125

Lista de pictogramas usados			
	**PERIGO!** – Designa um perigo de risco elevado que pode dar origem a morte ou ferimentos sérios se não for evitado (como o risco de sufocação).		Corrente alternada/tensão
	**AVISO!** – Designa um perigo de risco moderado que pode dar origem a morte ou ferimentos sérios se não for evitado (como o risco de choque elétrico).	**Hz**	Hertz (frequência de alimentação)
		W	Watt
	**CUIDADO!** – Designa um perigo de risco baixo que pode dar origem a ferimentos pequenos ou moderados se não for evitado (como o risco de se queimar).		Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	**AVISO!** – Avisa de possíveis danos patrimoniais/ no produto, se não for evitado (como o risco de curto-circuito).		Perigo - Risco de choque elétrico!
	**INFORMAÇÃO:** Este símbolo com a palavra de sinalização "Informação" oferece informação útil adicional.		Cuidado: Superfície quente!
	Seguro para os alimentos Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.		Este aparelho é classificado como proteção de classe I e tem de ser ligado à terra.
CE	A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.		Informação de segurança Instruções de utilização

MÁQUINA DE WAFFLES PREMIUM

Utilização prevista

- Este produto foi criado para preparar waffles. Não use o produto com quaisquer outros intuitos.
- Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

1 Máquina de waffles Premium
1 Colher doseadora
1 Manual de utilização

Lista de peças

(Imagem A)

1 Pega
2 Tampa
3 Placa de aquecimento
4 Bloqueio de transporte
5 Trinco de bloqueio
6 Estrutura
7 Fio e ficha da alimentação
8 Colher doseadora
9 Compartimento de arrumação do fio

(Imagem B)

10 Botão da alimentação
11 Botão de receitas
12 Manípulo rotativo para seleção do tempo e receita
13 Grau de dourado (Claro <-> Escuro)
14 Visor de aquecer/pronto
15 Tempo de cozedura
16 Menu do programa
17 Botão mais um pouco
18 Botão de reiniciar

Características técnicas

Número do modelo Com ficha VDE:	HG15149
Tensão de entrada:	220-240V~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1750W
Consumo de energia no modo desligado:	0,5W
Classe de proteção:	I

⚠ Instruções gerais de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências

⚠ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação.

As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o produto e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Utilização prevista

⚠ **AVISO!** A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções. Não tente modificar o produto de forma alguma.

Segurança elétrica

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠ PERIGO! Risco de queimaduras!

- Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o produto estiver em funcionamento.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- Ligue a ficha **7** a uma tomada elétrica adequada. Prima o botão da alimentação para ligar o aparelho.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a tensão e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.

Funcionamento

- O produto não pode ser deixado sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não cubra o produto enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado pelas placas e que não toca no rebordo das placas.
- Não recomendamos a utilização de extensões. Se tiver de usar uma extensão, tem de ser uma criada para um fluxo de corrente de, pelo menos, 10 A.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropece neles nem os danifica.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Utilize o produto apenas com os acessórios originais fornecidos.

Limpeza e armazenamento

⚠ **AVISO! Existe o risco de ferimentos!** Desligue o produto da alimentação antes de proceder à limpeza e quando não o usar.

- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.

- Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
- Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.
- Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção ou fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.
- Consulte o capítulo "Limpeza" quanto a instruções sobre como limpar o produto.

Primeira montagem do produto

Retirar o produto da embalagem e limpeza simples

1. Retire o produto da embalagem e retire todo o material de empacotamento e películas de plástico.
2. Certifique-se de que todas as peças se encontram incluídas (consulte "Âmbito de entrega").
3. Verifique se o produto e todas as peças estão em bom estado. Se encontrar algum dano ou defeito, não use o produto e siga o procedimento descrito no capítulo "Garantia".
4. Durante o fabrico, algumas partes são cobertas com uma fina película de óleo para a sua proteção. Antes da primeira utilização, utilize o produto sem alimentos de modo a que os potenciais resíduos evaporem.
5. Rode o bloqueio de transporte no lado direito da tampa para a posição horizontal de aberto. De seguida, pela pega, levante a tampa até que fique numa posição aberta estável. Certifique-se especialmente de que não existem objetos estranhos (por exemplo, material promocional, embalagens) nas placas de aquecimento. Antes da primeira utilização, limpe todas as peças do produto, conforme descrito no capítulo "Limpeza".

FIXAÇÃO DA TAMPA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

- Feche completamente a tampa e baixe o bloqueio de transporte para fixar a tampa na máquina de fazer waffles.
- A tampa permanecerá fechada enquanto desloca o aparelho pela pega ou o guarda numa posição vertical que poupa espaço.
- O bloqueio de transporte só pode ser utilizado para transportar ou guardar o aparelho.
- Antes de iniciar uma receita ou limpar as placas, coloque primeiro o bloqueio de transporte na posição aberta.
- A tampa abrir-se-á facilmente assim que o bloqueio for libertado. Não aplique força na pega enquanto o bloqueio estiver engatado, para evitar danos no mecanismo.

⚠ **AVISO:** Nunca engate o bloqueio de transporte enquanto estiver a preparar a massa ou enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Funcionamento

ⓘ **INFORMAÇÃO:**

- ☐ Possíveis resíduos de fabrico podem provocar a formação de odores durante o primeiro funcionamento. Isto é normal e não é sinal de problema com o produto.
- ☐ Coloque o produto em funcionamento vazio durante cerca de 5 a 10 minutos para remover eventuais resíduos de produção. Garanta uma ventilação suficiente.
- ☐ Elimine os primeiros waffles.
  IMPORTANTE - Não encha excessivamente as áreas dos waffles. A massa não deve transbordar para fora das placas para waffles. Use a colher doseadora **8** fornecida para medir a quantidade ideal. Tenha em conta que o volume da massa aumenta durante a cozedura.
- ☐ O tempo de cozedura calculado é apresentado em contagem decrescente no visor. Aguarde até que o sinal acústico soe (3 beeps), indicando o fim do tempo de cozedura. O visor apresenta "End".
- ☐ De seguida, verifique os waffles e retire-os quando atingirem a consistência desejada. O aparelho mantém automaticamente as placas para waffles quentes, ficando pronto para iniciar imediatamente o próximo ciclo.
  IMPORTANTE - Retire os waffles do aparelho quando o aviso sonoro for emitido. Caso contrário, os waffles podem ficar queimados. O aparelho não foi criado para manter os waffles quentes.
  IMPORTANTE - O aparelho continua a aquecer as placas para waffles mesmo após o fim do ciclo de cozedura. Por isso, é importante desligar o aparelho através do botão da alimentação quando não for necessário manter as placas para waffles aquecidas.

Ligar e desligar o produto

ⓘ INFORMAÇÃO:

- ☐ No modo desligado, o interruptor de ligar/desligar é pressionado e o visor desliga-se.

1. Ligar o produto: Ligue a ficha **7** a uma tomada elétrica adequada. Prima o botão da alimentação para ligar o aparelho. O visor apresenta ON e o aparelho começa imediatamente a aquecer.
2. Desligar o produto: Se não pretender utilizar o aparelho para outra porção, prima o botão da alimentação e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer.

Programas de waffles

Estão disponíveis 4 programas automáticos (BELGA, CLÁSSICO, CHOCOLATE, LEITELHO) e 1 programa manual (PERSONALIZADO) para diferentes tipos de massa.

Controlo manual (Personalizado)

1. Primeiro, defina o tempo. O tempo predefinido no modo Personalizado é de 2 minutos. Pode ajustar o tempo até um máximo de 20 minutos utilizando o manípulo rotativo.
2. Espere alguns segundos para confirmar o tempo selecionado. O processo de cozedura inicia-se quando é adicionada nova massa ou quando é premido o botão de reiniciar. O tempo definido no modo Personalizado será guardado para a próxima utilização do aparelho.

Função "mais um pouco"

Se pretender cozer os waffles durante mais tempo, pode utilizar o botão "Mais um pouco" para prolongar a cozedura por mais 20 segundos. Prima novamente o botão para prolongar o tempo de cozedura por 40 segundos.

ⓘ **NOTA:** O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 10 minutos quando o visor apresenta "End", e até um máximo de 20 minutos durante a contagem decrescente no modo Personalizado.

7 níveis de dourado

O grau de dourado é apresentado através de 7 traços: de "CLARO" a "ESCURO". Rode o disco de controlo do calor até que o nível de dourado pretendido seja apresentado pelo número correspondente de traços.

ⓘ **NOTA:** O grau de dourado não pode ser ajustado no modo manual (Personalizado).

FUNÇÃO DE REINICIAR

Antes do fim da cozedura, pode iniciar um novo ciclo premindo o botão de reiniciar. Ao utilizar esta função, o aparelho reinicia imediatamente o tempo de cozedura, mesmo sem detetar quaisquer alterações de temperatura nas placas para waffles.

Preparação de waffles

1. Prepare a massa dos waffles.
2. Prima o botão da alimentação para ligar o aparelho. O visor acende-se, apresentando os valores predefinidos: programa "Belga" e grau de dourado médio (nível 4). O aparelho começa imediatamente a aquecer.
3. Selecione o programa através do botão de "Receitas" e defina o grau de dourado desejado utilizando o manípulo rotativo.

- ☐ Sempre que forem efetuadas alterações nas definições, o tempo de cozedura é recalculado. O novo tempo de cozedura é apresentado imediatamente no visor.
- ☐ Prima repetidamente o botão de receitas para mover a seta até ao programa predefinido desejado ou ao programa manual "PERSONALIZADO".
- ☐ Rode o disco de controlo do dourado para selecionar o nível pretendido (da esquerda para a direita: "CLARO" a "ESCURO"), indicado pelos traços iluminados no visor.

4. "Heating" pisca no visor enquanto as placas de aquecimento estão a aquecer. "Ready" aparece assim que a temperatura é atingida. Após surgir "Ready", abra a tampa pela pega, levantando-a até à posição aberta estável.

5. Nunca utilize spray de gordura nem spray desmoldante. Encha as placas de aquecimento com massa até que todos os espaços fiquem preenchidos e a massa cubra completamente a superfície de cada placa. O aparelho reconhece que a massa foi colocada no lado direito e inicia automaticamente a contagem decrescente. Feche a tampa e certifique-se de que a contagem decrescente do tempo de cozedura começou automaticamente. Caso contrário, prima o botão de reiniciar. O programa não pode ser alterado enquanto o temporizador estiver em funcionamento.

ⓘ **NOTA:** Se estiver a cozer apenas um waffle, utilize o lado direito.

6. Aguarde até que a contagem decrescente atinja zero e sejam emitidos 3 avisos sonoros. O visor apresenta "End". Abra a tampa e retire cuidadosamente os waffles quando atingirem o grau de dourado pretendido. Se pretender cozer os waffles por mais tempo, deixe-os no aparelho e volte a fechar a tampa.

ⓘ **NOTA:** O aparelho emite um aviso sonoro a cada 20 segundos até que o utilizador intervenha ou até se desligar automaticamente ao fim de 20 minutos.

7. Para iniciar um novo ciclo (com as últimas definições), pode adicionar diretamente massa ou premir o botão de receitas ou o botão de reiniciar.
8. Se não pretender preparar outra porção, prima o botão da alimentação e retire a ficha da tomada.

ⓘ **NOTA:** Tenha em conta que a máquina de fazer waffles continua a aquecer continuamente. **Nunca engate o bloqueio de transporte enquanto estiver a preparar a massa**.

Tenha em conta que os programas só iniciam após a máquina de fazer waffles aquecer e o visor apresentar "Ready".

O aparelho desliga-se automaticamente por razões de segurança se não for adicionada massa durante 20 minutos.

IMPORTANTE - Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação. Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado e/ou quando o deixar sem supervisão.

Dicas para uma utilização bem-sucedida

Preparação da massa e ingredientes

- ☐ Peneirar a farinha: Peneirar a farinha antes de preparar a massa garante uma textura mais leve e uniforme.
- ☐ Maximizar a leveza com ovos: Para waffles mais leves e fofos, separe os ovos. Bata as gemas com o açúcar e o leite até obter uma mistura cremosa antes de adicionar a farinha, e bata as claras em separado para as envolver na massa no final.

Substituições de ingredientes

- ☐ Utilize óleo vegetal em vez de manteiga para waffles mais estaladiços, devido ao seu maior teor de gordura.
- ☐ Utilize leitelho combinado com fermento em pó e bicarbonato de sódio para maior leveza.
- ☐ Tenha em conta que a utilização de farinha integral em vez de farinha branca pode alterar significativamente o tempo de cozedura necessário.

Usar o aparelho

- ☐ Medir a massa: Utilize a colher doseadora fornecida para garantir a quantidade correta de massa para uma ou ambas as áreas dos waffles. Evite encher em excesso, pois a massa necessita de espaço para crescer, mas também não utilize uma quantidade demasiado reduzida.
- ☐ Técnica de enchimento: Verta a massa no centro das placas de aquecimento primeiro e depois distribua-a em direção às extremidades.

Definições e personalização

- ☐ Comece com os programas automáticos nas suas primeiras utilizações e ajuste gradualmente.
- ☐ Para massas ricas em açúcar ou com ingredientes sensíveis ao calor, utilize um grau de dourado baixo com um tempo de cozedura mais longo.
- ☐ Se os resultados não forem satisfatórios, utilize o programa "PERSONALIZADO" para controlar o ciclo de cozedura manualmente.

Receitas

Massa para waffles belgas

Ingredientes:

3	Ovos, separados
420 ml	Leite
125 g	Manteiga sem sal, derretida
1 colher de chá	Extrato de baunilha
200 g	Farinha com fermento
50 g	Açúcar branco

Preparação:

1. Selecione o programa BELGA e ajuste o grau de dourado pretendido no disco de controlo.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Coloque as gemas de ovo, o leite, a manteiga e a baunilha numa taça média e bata até obter uma mistura homogénea.
4. Misture a farinha e o açúcar numa taça grande e faça uma cavidade no centro.
5. Incorpore cuidadosamente a mistura de leite e ovos, mexendo até obter uma massa lisa.
6. Bata as claras com uma batedeira elétrica até ficarem em castelo firme. Envolva delicadamente as claras na massa.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros.
8. Repita com a restante massa.

Massa para waffles clássicos

Ingredientes:

3	Ovos
420 ml	Leite
125 g	Manteiga sem sal, derretida
1 colher de chá	Extrato de baunilha
200 g	Farinha com fermento
50 g	Açúcar branco

Preparação:

1. Selecione o programa CLÁSSICO e ajuste o grau de dourado pretendido no disco de controlo.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Bata os ovos, o leite, a manteiga e a baunilha numa taça de tamanho médio e reserve.
4. Misture a farinha e o açúcar numa taça grande e faça uma cavidade no centro.
5. Incorpore gradualmente a mistura de leite na farinha, mexendo até formar uma massa. Não se preocupe se existirem alguns grumos.
6. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros.
7. Repita com a restante massa.

Massa para waffles de leitelho

Ingredientes:

3	Ovos
600 ml	Leitelho
84 ml	Óleo vegetal
300 g	Farinha sem fermento
1 colher de chá	Fermento em pó
½ colher de chá	Sal
50 g	Açúcar branco

Preparação:

1. Selecione o programa LEITELHO e ajuste o grau de dourado pretendido no disco de controlo.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Coloque os ovos, o leitelho e o óleo vegetal numa taça média e bata até obter uma mistura homogénea.
4. Misture a farinha, o fermento em pó, o sal e o açúcar numa taça grande e faça uma cavidade no centro.
5. Incorpore cuidadosamente a mistura de ovos e leitelho na farinha, mexendo até formar uma massa. Não se preocupe se existirem alguns grumos.
6. Se a massa estiver demasiado espessa, adicione 1 a 2 colheres de sopa de leitelho para a tornar mais fluida.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros.
8. Repita com a restante massa.

Massa para waffles de chocolate

Ingredientes:

150 g	Chocolate preto em lascas
30 g	Cacau em pó
2	Ovos
90 g	Manteiga
170 g	Açúcar branco
360 ml	Leite
1 colher de chá	Extrato de baunilha
250 g	Farinha sem fermento
1 colher de chá	Fermento em pó
1 colher de chá	Sal

Preparação:

1. Selecione o programa CHOCOLATE e ajuste o grau de dourado pretendido no disco de controlo.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Coloque o chocolate e a manteiga numa taça própria para micro-ondas e aqueça a 100% de potência durante 30 segundos. Mexa e continue o processo até o chocolate e a manteiga derreterem e a mistura ficar homogénea; reserve para arrefecer ligeiramente.
4. Bata os ovos, o leite e a baunilha num jarro grande e incorpore na mistura de chocolate arrefecida, mexendo até ficar homogéneo.
5. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento em pó e o sal numa taça grande e faça uma cavidade no centro.
6. Verta a mistura de ovos e mexa até obter uma massa maioritariamente homogénea, com apenas alguns grumos.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros.
8. Repita com a restante massa.

Banana pecan e caramelo

Ingredientes:

3	Ovos
125 g	Manteiga sem sal, derretida
56 g	Açúcar mascavado e 112 g extra para polvilhar
420 ml	Leite
1 colher de chá	Extrato de baunilha
240 g	Farinha com fermento
2	Banana grande fatiada finamente
60 g	Nozes pecan tostadas picadas

Molho de caramelo

300 ml	Natas espessas
60 g	Manteiga
169 g	Açúcar mascavado

Gelado e nozes pecan tostadas picadas para servir

Preparação:

1. Selecione o programa CLÁSSICO e ajuste o nível 6 no disco de controlo. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
2. Bata os ovos, o leite, a manteiga e a baunilha numa jarra e reserve.
3. Misture a farinha e o açúcar numa taça grande, faça uma cavidade no centro e incorpore a mistura de leite até obter uma massa homogénea.
4. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ligeiramente menos de ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Polvilhe 1 a 2 colheres de chá de açúcar mascavado sobre cada cavidade do waffle e coloque 4 fatias de banana por cima. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa, banana e açúcar.
5. Para preparar o molho de caramelo, coloque as natas, a manteiga e o açúcar mascavado num tacho pequeno. Mexa em lume médio até ferver, reduza para lume brando e deixe cozinhar durante 2 a 3 minutos ou até engrossar.
6. Para servir, coloque gelado e nozes pecan tostadas sobre os waffles e regue com o molho de caramelo.

Salmão fumado, endro e creme de alcaparras

Ingredientes:

3	Ovos
600 ml	Leitelho
84 ml	Óleo vegetal
90 g	Farinha sem fermento
90 g	Farinha de trigo-sarraceno
2 colheres de chá	Fermento em pó
1 colher de chá	Sal

Endro e creme de alcaparras

2 colheres de sopa	Endro picado
250 g	Crème Fraiche
Raspa e sumo de um limão	
2 colheres de sopa	Alcaparras, grosseiramente picadas
200 g	Salmão fumado

Pimenta-preta moída, endro extra para guarnecer

Preparação:

1. Para preparar o creme de endro e alcaparras, bata o endro, o crème fraîche, as raspas e o sumo de limão e as alcaparras até obter uma mistura homogénea; reserve.
2. Selecione o programa LEITELHO e ajuste o nível 6 no disco de controlo.
3. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
4. Para fazer os waffles, bata os ovos, o leitelho e o óleo num jarro grande.
5. Coloque as farinhas, o fermento em pó e o sal numa taça grande, faça uma cavidade no centro e incorpore a mistura de ovos na farinha até obter uma massa homogénea.
6. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
7. Para servir, coloque fatias de salmão fumado e uma porção de creme de alcaparras sobre cada waffle.

Rösti de batata com salsa de tomate

Ingredientes:

2 kg	Batatas de polpa firme, descascadas e raladas
3	Ovos
250 g	Natas azedas
2 colheres de sopa	Natas de rábano

Sal e pimenta a gosto

Manteiga derretida (opcional)

Salsa

3	Tomates, cortados em cubos
1	Abacate, cortado em cubos
1	Cebola roxa pequena, finamente picada
1	Dente de alho, finamente picado
1	Pimento malagueta jalapeño (sem pé, nervuras e sementes), finamente picado
½ chávena	Coentros picados

Sumo de uma lima

Colher de sopa de óleo

Folhas de espinafres bebé e parmesão ralado para servir

Preparação:

1. Selecione o programa PERSONALIZADO.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Rale as batatas, coloque-as num pano de cozinha limpo e esprema para remover a maior parte da humidade.
4. Rale as batatas, coloque-as num pano de cozinha limpo e esprema para remover a maior parte da humidade. Envolva as batatas raladas até ficarem bem cobertas e tempere com sal.
5. Distribua cerca de 1 chávena da mistura de batata em cada cavidade dos waffles. Feche a tampa e cozinhe durante 15 minutos ou até as batatas estarem cozinhadas e crocantes. Para dar uma cor dourada aos rösti, pincele a parte superior com manteiga derretida a meio do tempo de cozedura.
6. Entretanto, misture os tomates, o abacate, a cebola roxa, o alho, a malagueta e os coentros. Envolva com o sumo de lima, o óleo e tempere a gosto com sal e pimenta.
7. Sirva os rösti quentes cobertos com a salsa de tomate, espinafres bebé e parmesão.

Suflé de três queijos

Ingredientes:

4	Ovos, separados
720 ml	Leite
125 g	Manteiga derretida
80 g	Queijo parmesão ralado
60 g	Queijo provolone ralado
1	Queijo mozzarella ralado, mais 1 chávena de mozzarella em cubos de 1 cm
360 g	Farinha sem fermento
3 colheres de chá	Fermento em pó
1 colher de chá	Bicarbonato de sódio
2 colheres de chá	Sal marinho
20 g	Cebolinho finamente picado

Sirva com bacon crocante e rúcula bebé.

Preparação:

1. Selecione o programa de waffles BELGA e ajuste o nível 5 no disco de controlo do grau de dourado . Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
2. Misture as gemas, o leite e a manteiga derretida até obter uma mistura homogénea.
3. Coloque os queijos, a farinha, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal numa taça grande; faça uma cavidade no centro.
4. Verta a mistura de ovos e leite e envolva até ficar apenas combinado.
5. Bata as claras com uma batedeira elétrica até ficarem em castelo firme. Envolva na massa de waffles juntamente com o cebolinho picado.
6. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
7. Sirva com bacon crocante, feijão cozido caseiro e rúcula.

Chocolate branco e framboesa

Ingredientes:

150 g	Chocolate branco de culinária, picado
112 g	Açúcar branco
3	Ovos
320 ml	Leite
100 g	Manteiga
2 colheres de chá	Extrato de baunilha
300 g	Farinha com fermento
50 g	Pedaços de chocolate branco
200 g	Framboesas congeladas

Framboesas frescas, natas batidas e mel para servir

Preparação:

1. Misture o chocolate, o açúcar e a manteiga numa taça própria para micro-ondas e aqueça a 100% de potência durante 30 segundos. Mexa e repita até o chocolate derreter e a mistura ficar homogénea. Deixe arrefecer.
2. Bata os ovos, o leite e o extrato de baunilha e incorpore na mistura de chocolate.
3. Coloque a farinha numa taça grande e envolva na mistura de ovos até ficar maioritariamente homogénea; adicione os pedaços de chocolate branco e as framboesas e misture bem.
4. Selecione o programa CHOCOLATE e ajuste o nível 5 no disco de controlo do grau de dourado.
5. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
6. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
7. Sirva o waffle com framboesas frescas, uma porção de natas batidas e um fio de mel.

ⓘ **NOTA:** Os waffles ficam macios quando quentes, mas endurecem ao arrefecer.

Brioche francês e marmelada

Ingredientes:

4	Ovos
180 ml	Natas
360 ml	Leite
2 colheres de sopa	Xarope de ácer
450 g	Brioche do dia anterior, cortado em 8 fatias grossas
1 colher de chá	Extrato de baunilha
40 g	Manteiga sem sal amolecida
110 g	Marmelada

Morangos frescos e xarope de ácer para servir

Preparação:

1. Selecione o programa PERSONALIZADO.
2. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
3. Bata os ovos, o leite, as natas, o extrato de baunilha e o xarope de ácer e deite numa travessa baixa.
4. Barre cada fatia de brioche com manteiga amolecida dos dois lados e espalhe a marmelada uniformemente sobre um dos lados de cada fatia.
5. Mergulhe as fatias na mistura de ovos até o pão ficar bem ensopado. Pressione cuidadosamente as fatias nas placas para waffles e feche a tampa. Cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com o restante brioche e mistura de ovos.
6. Sirva quente com um fio de xarope de ácer e morangos fatiados.

Milho e bacon crocante

Ingredientes:

250 g	Tiras de bacon, sem courato e fatiadas
600 ml	Leitelho
4	Ovos
180 ml	Óleo vegetal (como girassol ou canola), mais 2 colheres de sopa de óleo
150 g	Farinha com fermento
150 g	Fubá (polenta fina)
2 colheres de chá	Fermento em pó
1 colher de chá	Sal
1 colher de sopa	Açúcar branco
350 g	Grãos de milho fresco (cerca de 2 espigas)
1	Molho de salsa picada

Pimenta preta moída na hora

Sirva com ovos escalfados, bacon grelhado, espinafres bebé e pesto.

Preparação:

1. Aqueça o óleo numa frigideira em lume médio-alto. Adicione o bacon e cozinhe durante 5 a 6 minutos ou até ficar crocante; retire e escorra em papel absorvente.
2. Coloque os ovos, o leitelho e o óleo vegetal numa jarra grande e bata até obter uma mistura homogénea.
3. Misture a farinha, o fubá, o açúcar e o sal numa taça grande e abra uma cavidade no centro.
4. Incorpore cuidadosamente a mistura de ovos e leitelho até formar uma massa homogénea com apenas alguns grumos, seguida do bacon e do milho.
5. Selecione o programa de waffles LEITELHO e ajuste o nível 5 no disco de controlo do grau de dourado .
6. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
8. Sirva com folhas de espinafres bebé, bacon grelhado, ovo escalfado e uma colherada de pesto.

Chocolate de leite e manteiga de amendoim

Ingredientes:

200 g	Chocolate de leite, picado
100 g	Manteiga sem sal, em cubos
112 g	Açúcar branco
3	Ovos
480 ml	Leite
300 g	Farinha sem fermento
2 colheres de chá	Extrato de baunilha
2 colheres de sopa	Cacau em pó
3 colheres de chá	Fermento em pó
300 g	"Reeses' peanut butter cups", grosseiramente picados

Sirva com amendoins triturados, gelado ou natas.

Preparação:

1. Coloque o chocolate e a manteiga numa taça própria para micro-ondas e aqueça a 100% de potência durante 30 segundos. Mexa e continue o processo até o chocolate e a manteiga derreterem e a mistura ficar homogénea; reserve para arrefecer ligeiramente.
2. Bata os ovos, o leite e a baunilha num jarro grande e incorpore na mistura de chocolate arrefecida, mexendo até ficar homogéneo.
3. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó e o fermento numa taça grande e abra uma cavidade no centro.
4. Verta a mistura de ovos e mexa até ficar maioritariamente homogénea com apenas alguns grumos; envolva os pedaços de peanut butter cups.
5. Selecione o programa de waffles CHOCOLATE e ajuste o nível 5 no disco de controlo do grau de dourado .
6. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
8. Sirva com amendoins triturados e natas ou gelado.

Coco, raspa de lima e xarope de líchia

Ingredientes:

200 g	Manteiga sem sal, em cubos
75 g	Açúcar branco
Lata de 420 g	Leite de coco
200 g	Coco ralado, mais 60 g extra para guarnição
600 ml	Leite
240 g	Farinha com fermento
1	Baunilha (2 colheres de chá de extrato de baunilha)
½ colher de chá	Fermento em pó
Chávena de 80 ml	Óleo de coco*

Xarope de lima e líchia

Raspa e sumo de 2 limas

Lata de 565 g	Líchias, escorridas, com o xarope reservado
75 g	Açúcar branco

Gelado de coco, folhas de hortelã e o restante coco ralado tostado para servir.

* O óleo de coco pode ser substituído por óleo vegetal.

Preparação:

1. Para preparar o xarope, coloque a raspa e o sumo de lima juntamente com o xarope das líchias e ½ chávena de água numa panela. Adicione o açúcar e leve a ferver; reduza o lume e deixe ferver em lume brando durante 15 minutos ou até reduzir para metade. Incorpore as líchias e deixe cozinhar até obter um xarope espesso; reserve.
2. Toste ¼ de chávena de coco ralado sob um grelhador quente durante 1 a 2 minutos ou até dourar. Retire e reserve.
3. Para preparar os waffles, misture a farinha, o açúcar, o coco ralado não tostado e o fermento em pó numa taça grande e abra uma cavidade no centro.
4. Bata o leite de coco, os ovos e o óleo de coco e deite sobre os ingredientes secos. Envolva cuidadosamente até ficar apenas misturado; a massa ainda deverá ter alguns grumos.
5. Selecione o programa de waffles CLÁSSICO e ajuste o nível 5 no disco de controlo do grau de dourado.
6. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
7. Utilizando a colher doseadora de waffles, deite ½ chávena de massa em cada cavidade do waffle. Feche a tampa e cozinhe até o fim da contagem decrescente e até serem emitidos 3 avisos sonoros. Repita com a restante massa.
8. Para servir, sobreponha dois waffles e cubra com o xarope de líchia, gelado de coco, uma folha de hortelã e coco ralado tostado.

Liège belga tradicional

Ingredientes:

200 g	Manteiga amolecida
2	Ovos grandes
50 g	Açúcar em bruto
150 g	Açúcar pérola belga
120 ml	Leite quente
575 g	Farinha sem fermento
Extrato de baunilha a gosto	
7 g	Saqueta de fermento seco em pó
½ colher de chá	Sal

Sirva com xarope de ácer e manteiga batida ou natas.

Preparação:

1. Dissolva o fermento em metade do leite morno com uma colher de chá de açúcar. Deixe repousar durante 10 a 15 minutos para ativar.
2. Coloque a farinha, o sal, a manteiga, o restante açúcar, o extrato de baunilha e os ovos numa taça de uma batedeira elétrica. Utilizando o gancho da massa, bata até a mistura apresentar uma textura granulada.
3. Adicione o restante leite morno e misture um pouco mais para incorporar.
4. Adicione a mistura de fermento ativado e misture até a massa deixar de se colar às partes laterais da taça. Cubra com um pano limpo e deixe repousar durante 10 minutos.
5. Adicione o açúcar pérola e amasse suavemente até ficar distribuído de forma uniforme.
6. Deixe a massa repousar durante 1 hora e depois divida-a em porções de 80 g.
7. Selecione o programa de waffles BELGA e ajuste o nível 4 no disco de controlo do grau de dourado.
8. Pré-aqueça até a luz laranja piscar e a indicação "HEATING" desaparecer.
9. Coloque uma porção de massa em cada cavidade do waffle e feche a tampa para cozinhar. Repita com a restante massa.
10. Sirva com uma generosa porção de manteiga batida ou natas e xarope de ácer.

Resolução de problemas

Problema	Possível motivo	Solução
É necessário um desligar de emergência?		Retire a ficha da tomada.
O aparelho não aquece. O visor permanece desligado OU, durante o funcionamento, o aparelho deixa de funcionar.	O desligar automático foi ativado.	Para sua segurança, o aparelho desliga-se após 20 minutos sem utilização. Se pretender reativar o aparelho, prima simplesmente o botão da alimentação. **Não deixe o aparelho ligado à alimentação desnecessariamente.**
Após ligar o aparelho, sente um cheiro a queimado. Pode sair fumo por baixo da tampa. **Os alimentos podem incendiar-se se ficarem queimados. Não deixe o aparelho funcionar com alimentos queimados nas placas para waffles!**	O aparelho está a aquecer pela primeira vez.	Neste caso, não há motivo para preocupação. Para preparar o aparelho para a primeira utilização, deixe-o funcionar durante 5 a 10 minutos com a tampa fechada. Garanta uma ventilação adequada.
	A massa transbordou das placas para waffles.	Desligue a unidade e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer. Não encha excessivamente as áreas dos waffles. Tenha em conta que a massa aumenta durante a cozedura.
	A massa queimou nas placas para waffles ou na calha.	Desligue a unidade e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer. Certifique-se de que retira os waffles atempadamente. A cozedura de waffles demora apenas alguns minutos e segundos. Limpe o aparelho após cada utilização.

Problema	Possível motivo	Solução
Não consegue abrir a tampa ou não consegue fechá-la completamente.	O bloqueio de transporte está engatado/baixado.	Coloque o bloqueio de transporte na posição aberta. **Não utilize força!**
Os botões ou o disco de controlo do grau de dourado não respondem.	**Botão de reiniciar:** O aparelho ainda está em pré-aquecimento.	O ciclo de cozedura não pode ser iniciado durante o pré-aquecimento. Aguarde até que a temperatura necessária seja atingida e que os traços indicadores do grau de dourado fiquem acesos continuamente.
Os waffles não ficam prontos após o tempo de cozedura.	Foi selecionado um programa inadequado.	■ Feche novamente a tampa e deixe os waffles cozer durante mais alguns segundos, e/ou ■ Selecione outro programa e/ou ■ Selecione um grau de dourado mais escuro e/ou ■ Utilize o controlo manual "PERSONALIZADO" e coza a massa durante um tempo adequado. ⓘ **NOTA:** Ao utilizar farinha integral em vez de farinha sem fermento na receita de waffles, o tempo de cozedura necessário pode variar significativamente.
Os waffles estão demasiado escuros, duros e/ou secos.	Foi utilizado um programa inadequado.	Selecione outro programa com um tempo de cozedura mais curto.
	O grau de dourado está demasiado elevado.	Selecione um grau de dourado mais claro através do disco de controlo do grau de dourado.
Os waffles colam-se às placas para waffles.	O revestimento antiaderente não foi preparado para utilização.	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer suficientemente e limpe-o. De seguida, unte as placas para waffles com algumas gotas de óleo de cozinha antes de voltar a utilizar o aparelho.
	O aparelho não atingiu a temperatura inicial necessária quando colocou a massa.	Antes de introduzir a massa, aguarde sempre até que os traços indicadores do grau de dourado deixem de piscar.
	Os waffles não ficam prontos. O tempo de cozedura é demasiado curto.	Feche a tampa e deixe os waffles cozer durante mais alguns segundos. No entanto, tenha em conta que a cozedura de waffles demora apenas alguns minutos e segundos. Não deixe os waffles no aparelho durante demasiado tempo. Caso contrário, os waffles podem ficar queimados.
Forma-se condensação.		Isto é normal quando o líquido da massa evapora; tenha um pano à mão para limpar a bancada de trabalho.

Limpeza

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Antes da limpeza: Retire sempre a ficha **7** da tomada.

⚠ **PERIGO! Risco de queimaduras!** Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

⚠ **AVISO!**

- Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.
- Não permita que água nem outros líquidos entrem no interior do produto.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras.

ⓘ **NOTA:** Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.

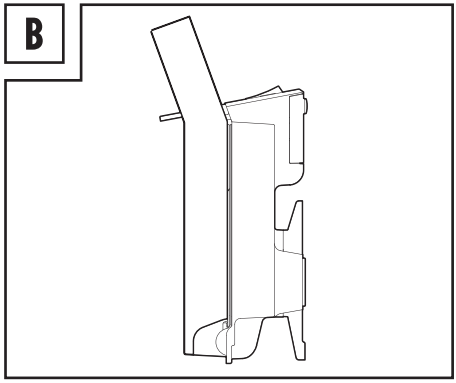
Peça	Método de limpeza
Estrutura	■ Limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água. ■ Não permita que entre água ou outros líquidos no interior do produto.
Placas de aquecimento **1**	■ Limpe as placas com um pano ligeiramente embebido em água e detergente neutro.
Alimentos em redor das placas de aquecimento **1**	■ Remover gordura e líquidos: Use um pedaço de papel de cozinha. ■ Remover resíduos queimados presos: Use uma espátula de madeira ou pequenos palitos de madeira.
Colher doseadora **8**	■ Lave com água quente e um detergente suave.

Armazenamento

⚠ **PERIGO! Risco de queimaduras!** Não guarde o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

- ☐ Limpe o produto antes de o guardar.
- ☐ O fio da alimentação pode ser enrolado na parte inferior da máquina de fazer waffles. Tenha em conta que o fio deve ser completamente desenrolado antes de voltar a utilizar o aparelho.
- ☐ Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- ☐ Guarde o produto num local seco e fora do alcance das crianças.
- ☐ Para armazenamento e antes de levantar e/ou inclinar o aparelho, certifique-se sempre de que a tampa do aparelho está bloqueada na base. Para isso, feche completamente a tampa e baixe totalmente o bloqueio de transporte para fixar a tampa na máquina de fazer waffles. Certifique-se de que o bloqueio de transporte está totalmente engatado para permitir um transporte seguro pela pega. De seguida, pode transportar o aparelho pela pega.

⚠ **AVISO:** Nunca engate o bloqueio de transporte enquanto estiver a preparar a massa ou durante o funcionamento.



- ☐ O produto pode ser guardado na vertical (Imagem B).

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1–7: Plásticos / 20–22: Papel e papelão / 80–98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Elimine o produto de forma adequada quando este chegar ao fim da sua vida útil e não o deite no lixo doméstico. Para obter informações sobre os pontos de recolha e respetivos horários de funcionamento, contacte a sua autarquia local.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 550437_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE