



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

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

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

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

02/2022 ID: SDW 1000 A1\_22\_V1.2

**DE** Kurzanleitung  
**DREHBARES WAFFELEISEN**

**FR** **BE** Guide de démarrage rapide  
**GAUFRIER ROTATIF**

**PL** Skrócona instrukcja obsługi  
**GOFRONICA OBROTOWA**

**SK** Krátky návod  
**OTÁČATELNÝ VAFLOVAČ**

**DK** Kort vejledning  
**DREJELIGT VAFFELJERN**

**GB** Short manual  
**ROTATING WAFFLE MAKER**

**NL** **BE** Beknopte gebruiksaanwijzing  
**OMKEERBAAR WAFELIJZER**

**CZ** Stručný návod  
**OTOČNÝ VAFLOVAČ**

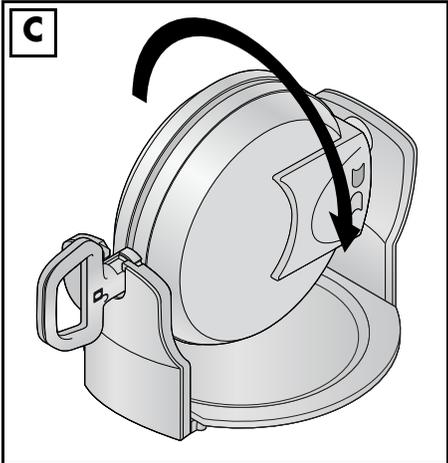
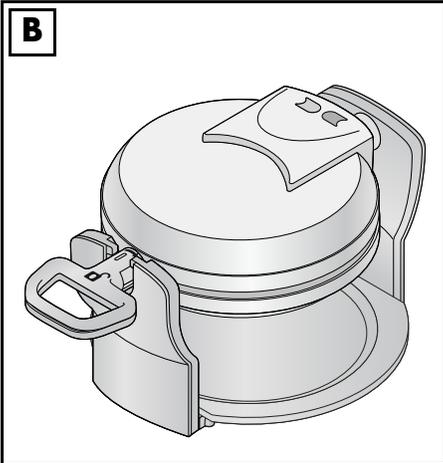
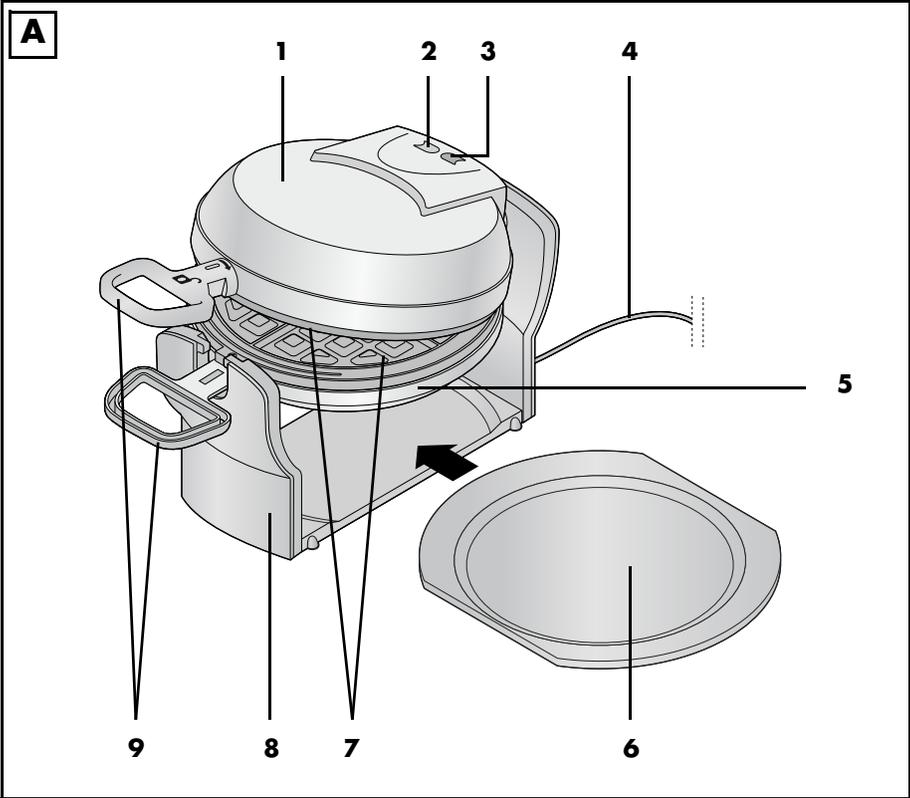
**ES** Guía breve  
**GOFRERA GIRATORIA**



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>8</b>
<b>Français</b> .....	<b>14</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>20</b>
<b>Polski</b> .....	<b>26</b>
<b>Česky</b> .....	<b>32</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>36</b>
<b>Español</b> .....	<b>40</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>46</b>



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



## Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **377132\_2110** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**WARNUNG!** Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## Lieferumfang

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

## Symbole am Gerät



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

## Übersicht

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

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

## Technische Daten

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

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



- ⊙ Die Backplatten des Waffeleisens werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät, sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Behalten Sie das Waffeleisen im Blick, während Sie Waffeln backen! Waffeln können anfangen zu brennen, wenn sie zu lange im Waffeleisen bleiben.

- ⊙ Die Backplatten des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihaffbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Entnehmen der fertigen Waffeln.

## Reinigen

### Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.

#### Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

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

## Drehfunktion

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

- Die beiden Kontrollleuchten **2** und **3** sind doppelt vorhanden: sowohl auf der Oberseite **1** als auch auf der Unterseite **5**.
- Das Waffeleisen lässt sich nur öffnen, wenn die Oberseite **1** nach oben zeigt.

Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** zeigt nach oben.

- **Bild C:** Das Waffeleisen wird sofort nach dem Einfüllen des Teiges gedreht. Das geschlossene Schlosssymbol **a** zeigt nach oben. Wenn die Waffel fertig ist, wird das Waffeleisen wieder zurückgedreht. Dann können Sie das Waffeleisen öffnen und die Waffel entnehmen.
- Je nachdem, wie flüssig der Teig ist, kann beim Drehen Teig auf die Abtropfschale **6** tropfen. Diese kann herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

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

---

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

---

## Waffeln backen

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

---

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

---

5. **Bild B:** Schließen Sie das Waffeleisen.
6. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Netzsteckdose. Jetzt leuchtet die rote Kontrollleuchte **2** und das Gerät heizt auf. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **3**. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
7. Vor der ersten Waffel lassen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dieser Vorgang dauert max. 4 Minuten.
8. Öffnen Sie das Waffeleisen. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
9. Füllen Sie so viel Waffelteig in die Vertiefungen der Backplatte **7**, dass der Boden gerade vollständig bedeckt ist.
10. **Bild C:** Schließen Sie das Waffeleisen und drehen es sofort auf die andere Seite. Das geschlossene Schlosssymbol **h** am Griff **9** zeigt nach dem Drehen nach oben.
11. Beobachten Sie die grüne Kontrollleuchte **3**. Sie erlischt zunächst. Wenn

sie erneut leuchtet, drehen Sie das Waffeleisen wieder zurück. Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** zeigt nach oben.

12. Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
13. Überprüfen Sie, ob die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad hat.
14. Falls die Waffel noch nicht fertig ist, klappen Sie das Waffeleisen noch einmal zu und lassen die Waffel weiter backen.
15. Wenn die Waffel fertig ist, lösen Sie diese vorsichtig mit einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzeresistentem Kunststoff von den Backplatten **7**.
16. Schließen Sie das Waffeleisen wieder. Wenn die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet, können Sie Waffelteig für die nächste Waffel einfüllen.
17. Wenn alle Waffeln fertig gebacken sind, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose. Öffnen Sie das Waffeleisen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

## Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

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

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

**IAN: 377132\_2110**



## Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) and by entering the article number (IAN) **377132\_2110** you can view and download the complete user instructions.

**WARNING!** Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

## Items supplied

- 1 rotating waffle iron with frame
- 1 drip tray **6**
- 1 short manual

## Symbols on the device



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

## Overview

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

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

## Technical specifications

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

## Intended purpose

This waffle iron is designed for baking waffles.

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

## **Instructions for safe operation**

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
-  ⊙ The baking plates of the waffle iron become very hot during operation. The outer surfaces also get hot. Only touch the device by the handle and the frame during operation. Use suitable kitchen tools to remove the finished waffles.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents. Doing this could damage the device, as well as the non-stick coating.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ Keep an eye on the waffle iron while you bake waffles! Waffles can start to burn if left in the waffle iron too long.
- ⊙ The baking plates of the device become very hot during operation. The outer surfaces also get hot. Only touch the device by the handle and the frame during operation. Use suitable kitchen tools to remove the finished waffles.
- ⊙ Hard, pointed objects (such as metal spoons) can damage the non-stick coating. Only use kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic to remove the finished waffles.

## Cleaning

---

### Clean all parts before the first use.

---

**For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.**

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

## Rotation function

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

- The two control lights **2** and **3** are duplicated: both on the top **1** and on the underside **5**.
- The waffle iron can only be opened when the top **1** is facing upwards. The open lock symbol  on the handle **9** points upwards.
- **Figure C:** the waffle iron turns immediately after filling the batter. The waffle iron turns immediately after filling the batter. The closed lock symbol  points upwards. When the waffle is ready, turn the waffle iron back. Then you can open the waffle iron and remove the waffle.
- Depending on how runny the batter is, batter may drip onto the drip tray **6** while rotating. This can be removed and cleaned in the dishwasher.

## Before using for the first time

---

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

---

- 1. Open the waffle iron and remove the sticker on the lower baking plate 7.**
2. Clean the device prior to its first use.
3. Choose a location that is firm, level and non-combustible. Keep a distance of approx. 50 cm from other objects.
4. Plug the mains plug **4** into a suitable mains socket.  
Now the red control light **2** lights up, and the device heats up.  
As soon as the operating temperature is reached, the green control light **3** lights up.
5. Allow the device to cool down for around 10 - 15 minutes.
6. Pull out the mains plug.
7. Open the waffle iron and allow the device to cool down.
8. Clean the device again.

---

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

---

## Baking waffles

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

---

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

---

5. **Figure B:** close the waffle iron.
6. Plug the mains plug **4** into a suitable mains socket.  
Now the red control light **2** lights up, and the device heats up.  
As soon as the operating temperature is reached, the green control light **3** lights up.  
The device is now ready for operation.
7. Before making the first waffle, allow the waffle iron to preheat. This process takes max. 4 minutes.
8. Open the waffle iron. When doing so, only touch the handle **9** and the frame **8**.
9. Pour enough waffle batter into the recesses of the baking plate **7** to just cover the bottom completely.
10. **Figure C:** close the waffle iron and immediately turn it over to the other side. The closed lock symbol  on the handle **9** points upwards after turning.
11. Observe the green control light **3**. It goes out temporarily. Turn the waffle iron back when it lights up again. The open lock symbol  on the handle **9** points upwards.
12. Open the waffle iron carefully. When doing so, only touch the handle **9** and the frame **8**.

13. Check that the waffle has the desired amount of browning.
14. If the waffle is not yet ready, flip the waffle iron over again and allow the waffle to continue baking.
15. When the waffle is ready, carefully loosen it from the baking plates **7** using a wooden or heat-resistant plastic kitchen tool.
16. Close the waffle iron again. You can add waffle batter for the next waffle when the green control light **3** is lit.
17. When all the waffles are baked, unplug the mains plug **4** from the wall socket. Allow the device to cool down. Open the waffle iron and allow the device to cool down.

## Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

## Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

## Symbols used

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

Subject to technical modifications.

## Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

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

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

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

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

**IAN: 377132\_2110**



## Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **377132\_2110**.

**AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

### Éléments livrés

- 1 Gaufrier rotatif avec support
- 1 Plateau d'égouttement **6**
- 1 Guide de démarrage rapide

### Symboles sur l'appareil



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

## Aperçu de l'appareil

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

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

## Caractéristiques techniques

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

## Utilisation conforme

Ce gaufrier est conçu pour cuire des gaufres.

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

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

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

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



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson du gaufrier atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil et le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

- ⊙ Gardez un œil sur le gaufrier pendant que vous cuisez des gaufres ! Les gaufres peuvent commencer à brûler si elles restent trop longtemps dans le gaufrier.
  - ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.
  - ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les gaufres de l'appareil une fois qu'elles sont cuites.
- Les deux voyants lumineux **2** et **3** sont en double : aussi bien sur la partie supérieure **1** que sur la partie inférieure **5**.
  - Le gaufrier ne peut s'ouvrir que lorsque la partie supérieure **1** est tournée vers le haut. Le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
  - **Figure C** : tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Le symbole représentant un cadenas fermé **f** est tourné vers le haut. Lorsque la gaufre est cuite, retournez le gaufrier. Vous pouvez alors ouvrir le gaufrier et retirer la gaufre.
  - Selon la fluidité de la pâte, de la pâte peut s'égoutter sur le plateau d'égouttement **6**. Il peut être sorti et nettoyé au lave-vaisselle.

## Nettoyage

**Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.**

**Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.**

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

## Fonction rotative

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

## Avant la première utilisation

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

- 1. Ouvrez le gaufrier et retirez l'autocollant sur la plaque de cuisson 7 inférieure.**
2. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
3. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'au moins 50 cm de l'appareil.
4. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.

5. Laissez l'appareil ainsi en marche pendant 10 - 15 minutes environ.
6. Débranchez la fiche secteur.
7. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.
8. Nettoyez à nouveau l'appareil.

---

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

---

## Cuire des gaufres

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

---

**REMARQUE :** si vous ne pouvez pas ouvrir le gaufrier, tournez-le de 180°.

---

4. Graissez légèrement les plaques de cuisson **7** revêtues.

---

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

---

5. **Figure B :** fermez le gaufrier.
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

7. Faites préchauffer le gaufrier avant la première gaufre. Cette opération dure au max. 4 minutes.
8. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
9. Versez de la pâte à gaufre dans les renforcements de la plaque de cuisson **7** jusqu'à ce que le fond soit juste complètement recouvert de pâte.
10. **Figure C :** fermez le gaufrier et tournez-le immédiatement de l'autre côté. Le symbole représentant un cadenas fermé **f** sur la poignée **9** est tourné vers le haut après la rotation.
11. Surveillez le voyant lumineux vert **3**. D'abord, il s'éteint. Quand il s'allume à nouveau, retournez le gaufrier. Le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
12. Ouvrez le gaufrier avec précaution. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
13. Vérifiez si la gaufre a le degré de brunissement souhaité.
14. Si la gaufre n'est pas encore cuite, refermez le gaufrier et continuez la cuisson de la gaufre.
15. Lorsque la gaufre est cuite, décollez-la avec précaution des plaques de cuisson **7** à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en matière plastique résistant à la chaleur.
16. Refermez le gaufrier. Lorsque le voyant lumineux vert **3** s'allume, vous pouvez ajouter de la pâte à gaufre pour la gaufre suivante.
17. Quand toutes les gaufres sont cuites, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.

## Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

## Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

## Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

## Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

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

**IAN : 377132\_2110**



## Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **377132\_2110** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

**WAARSCHUWING!** Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

## Levering

- 1 draaibaar wafelijzer met onderstel
- 1 lekbak **6**
- 1 Beknopte gebruiksaanwijzing

## Symbolen op het apparaat



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

## Overzicht

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

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

## Technische gegevens

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

## Correct gebruik

Dit wafelijzer is bedoeld om wafels mee te bakken.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

## **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.



- ⊙ De bakplaten van het wafelijzer worden heel heet tijdens het gebruik. Ook de externe oppervlakken worden warm. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de greep en het onderstel. Gebruik voor het verwijderen van de wafels die klaar zijn geschikt keukengereedschap.
- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Daardoor zou zowel het apparaat als de anti-aanbakcoating beschadigd kunnen worden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het stroomsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Houd het wafelijzer in de gaten terwijl u wafels bakt! Wafels kunnen gaan branden als ze te lang in het wafelijzer liggen.
- ⊙ De bakplaten van het apparaat worden heel heet tijdens het gebruik. Ook de

externe oppervlakken worden warm. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de greep en het onderstel. Gebruik voor het verwijderen van de wafels die klaar zijn geschikt keukengereedschap.

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

## Reinigen

---

**Reinig alle delen voor het eerste gebruik.**

---

**Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.**

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

## Draaifunctie

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

- Beide controlelampjes **2** en **3** zijn dubbel aanwezig: zowel aan de bovenzijde **1** als aan de onderkant **5**.
- Het wafelijzer kan alleen worden geopend als de bovenzijde **1** naar boven is

gericht. Het geopende slotsymbool **d** aan de greep **9** wijst omhoog.

- **Afbeelding C:** het wafelijzer wordt direct na het gieten van het beslag omgedraaid. Het wafelijzer wordt direct na het gieten van het beslag omgedraaid. Het gesloten slotsymbool **f** wijst omhoog. Als de wafel klaar is, wordt het wafelijzer weer teruggedraaid. Dan kunt u het wafelijzer openen en de wafel verwijderen.
- Afhankelijk van hoe vloeibaar het beslag is, kan het beslag bij het omdraaien in de lekbak **6** druppelen. Deze is uitneembaar en kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

## Vóór het eerste gebruik

---

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

---

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

8. Reinig het apparaat opnieuw.

---

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

---

## Wafels bakken

1. Kies een standplaats die stevig, vlak en niet brandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 50 cm tot andere voorwerpen aan.
2. **Afbeelding A:** schuif de lekbak **6** in het onderstel **8**.
3. Open het wafelijzer. Het geopende slotsymbool **d** aan de greep **9** moet daarvoor omhoog wijzen.
4. Vet de gecoate bakplaten **7** licht in.

---

**AANWIJZING:** hiervoor kunt u het best een plantaardige olie nemen, die u met een bakkwastje uitsmeert.

---

5. **Afbeelding B:** sluit het wafelijzer.
6. Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact.  
Nu brandt het rode controlelampje **2** en het apparaat warmt op.  
Zodra de werktemperatuur is bereikt, brandt het groene controlelampje **3**. Het apparaat is nu gebruiksklaar.
7. Laat het wafelijzer voor het maken van de eerste wafel voorverwarmen. Dit proces duurt max. 4 minuten.
8. Open het wafelijzer. Pak alleen de greep **9** en het onderstel **8** vast.
9. Giet voldoende wafelbeslag in de uitsparingen van de bakplaat **7**, zodat de bodem net volledig bedekt is.
10. **Afbeelding C:** sluit het wafelijzer en draai het direct om naar de andere kant. Het gesloten slotsymbool **f** aan de greep **9** wijst na het draaien omhoog.

11. Let op het groene controlelampje **3**. Dat gaat als eerste uit. Draai het wafelijzer weer terug wanneer het controlelampje opnieuw brandt. Het geopende slotsymbool **d** aan de greep **9** wijst omhoog.
12. Open het wafelijzer voorzichtig. Pak alleen de greep **9** en het onderstel **8** vast.
13. Controleer of de wafel de gewenste mate van bruining heeft.
14. Is de wafel nog niet gaar, sluit dan het wafelijzer weer en laat de wafel verder bakken.
15. Als de wafel klaar is, haalt u deze voorzichtig van de bakplaten **7** met keukengereedschap van hout of hittebestendig kunststof.
16. Sluit het wafelijzer weer. Als het groene controlelampje **3** brandt, kunt u het wafelbeslag voor de volgende wafel ingieten.
17. Als alle wafels goed gebakken zijn, trekt u de stekker **4** uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Open het wafelijzer en laat het apparaat afkoelen.

## Weggoien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvoorschriften van uw land weggegooid worden.

## Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

## Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

## Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

 Service Nederland  
Tel.: 08000249630  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

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

**IAN: 377132\_2110**



## Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a wpisując numer artykułu (IAN) **377132\_2110**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

**OSTRZEŻENIE!** Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekaz wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

### Zakres dostawy

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

### Symbole na urządzeniu



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

## Przegląd

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

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

## Dane techniczne

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Gofrownica jest przeznaczona do pieczenia gofrów.

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

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



- ⊙ Podczas pracy płyty do wypiekania w gófrownicy nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Gorące są także powierzchnie zewnętrzne. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyt i podstawę. Do wyjmowania gotowych gofrów używać wyłącznie odpowiednich przyrządów kuchennych.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia i powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli urządzenie lub przewód zasilający mają widoczne uszkodzenia lub jeżeli wcześniej urządzenie spadło.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Podczas pieczenia gofrów gofrownica powinna być stale obserwowana. Gofry pozostawione przez zbyt długi czas w gofrownicy mogą zacząć się przypalać.
- ⊙ Podczas pracy urządzenia płyty do wypiekania nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Gorące są także powierzchnie zewnętrzne. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyt i podstawę. Do wyjmowania gotowych gofrów używać wyłącznie odpowiednich przyrządów kuchennych.
- ⊙ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowe łyżki) mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do wyjmowania upieczonych gofrów używać wyłącznie narzędzi kuchennych z drewna lub tworzyw sztucznych odpornych na wysoką temperaturę.

## Czyszczenie

### Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem.

### Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

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

## Funkcja obracania

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

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

## Przed pierwszym użyciem

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

- 1. Otworzyć gofrownicę i usunąć naklejkę z dolnej płyty do wypiekania **7**.**
2. Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem.
3. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 50 cm odstepu od innych przedmiotów.

4. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do odpowiedniego gniazdka. Następnie zaświeci się czerwona kontrolka **2** i urządzenie zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu temperatury roboczej zaświeci się zielona kontrolka **3**.
5. Pozostawić urządzenie włączone na ok. 10 – 15 minut.
6. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
7. Otworzyć gofrownicę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
8. Ponownie wycisnąć urządzenie.

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

## Pieczenie gofrów

1. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 50 cm odstępów od innych przedmiotów.
  2. **Rys. A:** Wsunąć tackę ociekową **6** do podstawy **8**.
  3. Otworzyć gofrownicę. Aby to zrobić, symbol otwartej kłódki **♣** na uchwycie **9** musi wskazywać w górę.
  4. Natłuścić delikatnie powlekane płyty do wypiekania **7**.
- WSKAZÓWKA:** Najlepiej jest używać oleju spożywczego, który należy rozprowadzić pędzelkiem do ciasta.
5. **Rys. B:** Zamknąć gofrownicę.
  6. Podłączyć wtyczkę sieciową **4** do odpowiedniego gniazdka. Następnie zaświeci się czerwona kontrolka **2** i urządzenie zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu temperatury roboczej zaświeci się zielona kontrolka **3**. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.
  7. Przed przygotowaniem pierwszego gofra rozgrzać gofrownicę. Proces ten trwa maks. 4 minuty.
  8. Otworzyć gofrownicę. Chwytać tylko za uchwyt **9** i podstawę **8**.
  9. Włać do wgłębień płyt do wypiekania **7** odpowiednią ilość ciasta tak, aby dno było całkowicie zakryte.
  10. **Rys. C:** Zamknąć gofrownicę i obrócić ją na drugą stronę. Symbol otwartej kłódki **♣** na uchwycie **9** po odwróceniu wskazuje w górę.
  11. Obserwować zieloną kontrolkę **3**. Ona gaśnie jako pierwsza. Jeśli zaświeci się ponownie, należy ponownie obrócić gofrownicę. Symbol otwartej kłódki **♣** na uchwycie **9** wskazuje w górę.
  12. Otworzyć ostrożnie gofrownicę. Chwytać tylko za uchwyt **9** i podstawę **8**.
  13. Sprawdzić, czy gofr ma żądany stopień zarumienienia.
  14. Jeśli gofr nie jest gotowy, zamknąć jeszcze raz gofrownicę i dopiec gofr.
  15. Gdy gofr jest gotowy, ostrożnie odlecić go od płyt do wypiekania **7** za pomocą narzędzia kuchennego z żaroodpornego tworzywa sztucznego lub drewnianego.
  16. Ponownie zamknąć gofrownicę. Gdy zapali się zielona kontrolka **3**, można wlać ciasto na następny gofr.
  17. Po zakończeniu pieczenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka. Odczekać do ostygnięcia urządzenia. Otworzyć gofrownicę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

## Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

## Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

## Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

 Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 377132\_2110**



## Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) **377132\_2110** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

**VÝSTRAHA!** Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

## Rozsah dodávky

- 1 otočný vařlovač s podstavcem
- 1 odkapávací miska **6**
- 1 stručný návod

## Symboly na přístroji



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

## Přehled

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

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

## Technické parametry

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

## Použití k určenému účelu

Tento vařlovač je určen k pečení vafelí. Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech. Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
  - ⊙ Pečicí plotýnky vaflovače jsou během provozu velmi horké. Rovněž vnější plochy se velmi rozežhřejí. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojeti a podstavci. K odebrání hotových vaflí používejte vhodné kuchyňské náčiní.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Nepoužívejte drhnoucí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky. Tím by se mohl poškodit přístroj i antistatický povrch.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo vám podstavec přístroje spadl na zem.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Při pečení vaflí dávejte na vaflovač pozor! Vafle mohou začít hořet, když zůstanou ve vaflovači příliš dlouho.
- ⊙ Pečicí plotýnky přístroje jsou během provozu velmi horké. Rovněž vnější plochy se velmi rozežhřejí. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojeti a podstavci. K odebrání hotových vaflí používejte vhodné kuchyňské náčiní.
- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit antistatický povrch. Používejte k odebrání hotových vaflí výhradně kuchyňské potřeby ze dřeva nebo žáruvzdorné umělé hmoty.



## **Čištění**

---

**Před prvním použitím všechny díly vyčistěte.**

---

**Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.**

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

## Funkce otáčení

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

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

## Před prvním použitím

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

1. **Otevřete vaflovač a odstraňte nálepkou na spodní pečicí plotýnku **7**.**
2. Před prvním použitím přístroj vyčistěte.
3. Zvolte místo, které je pevné, rovné a nehořlavé. Dodržujte přitom odstup od jiných předmětů cca 50 cm.
4. Sítovou zástrčku **4** zasuněte do vhodné sítové zásuvky. Nyní svítí červená světelná kontrolka **2**

a přístroj se rozehřívá.

Když je dosaženo provozní teploty, svítí zelená světelná kontrolka **3**.

5. Nechejte přístroj zapnutý přibližně 10 – 15 minut.
6. Vytáhněte sítovou zástrčku.
7. Otevřete vaflovač a nechte přístroj zchladnout.
8. Přístroj opět vyčistěte.

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

## Pečení vafli

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

**UPOZORNĚNÍ:** Nejlepší je použít stolní olej, který rozeřete mašlovačkou.

5. **Obrázek B:** Zavřete vaflovač.
6. Sítovou zástrčku **4** zasuněte do vhodné sítové zásuvky. Nyní svítí červená světelná kontrolka **2** a přístroj se rozehřívá. Když je dosaženo provozní teploty, svítí zelená světelná kontrolka **3**. Nyní je přístroj provozuschopný.
7. Před první vafli nechejte vaflovač přehřát. To trvá max. 4 minuty.
8. Otevřete vaflovač. Uchopte ho přitom pouze za rukojeť **9** a podstavec **8**.
9. Naplňte do prohlubní pečicí plotýnky **7** tolik těsta, aby bylo dno zcela pokryté.
10. **Obrázek C:** Zavřete vaflovač a otočte ho ihned na druhou stranu. Symbol za-

vřeného zámku **8** na rukojeti **9** ukazuje po otočení nahoru.

11. Pozorujte zelenou světelnou kontrolku **3**. Nejdříve zhasne. Když se opět rozsvítí, otočte vaflovač opět zpět. Symbol otevřeného zámku **8** na rukojeti **9** ukazuje nahoru.
12. Opatrně vaflovač otevřete. Uchopte ho přitom pouze za rukojeť **9** a podstavec **8**.
13. Zkontrolujte, zda má vafle požadovaný stupeň zhnědnutí.
14. Pokud vafle ještě není hotová, přiklopte vaflovač ještě jednou a nechtejte vafli dál péct.
15. Když je vafle hotová, opatrně ji uvolněte z pečicích plotýnek **7** pomocí kuchyňského náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teplotě.
16. Vaflovač zase uzavřete. Když svítí zelená světelná kontrolka **3**, můžete naplnit těsto pro další vafli.
17. Když jsou všechny vafle upečené, vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky. Nechtejте přístroj vychladnout. Otevřete vaflovač a nechte přístroj zchladnout.

## Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

## Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

## Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

## Servisní střediska

V primeru servisa se obrňte na naš servisní center:

 Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: hoyer@lidl.cz

**IAN: 377132\_2110**

## Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **377132\_2110** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

**VÝSTRAHA!** Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

## Obsah balenia

- 1 otočný vaflňovač s podstavcom
- 1 odkvapkávacia miska **6**
- 1 krátky návod

## Symboly na prístroji



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

## Prehľad

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

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

## Technické údaje

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

## Účel použitia

Tento vaflňovač je vhodný na pečenie vafli. Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch. Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

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



- ⊙ Počas prevádzky sú platne na pečenie vaflovača veľmi horúce. Aj vonkajšie plochy sú horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba za rukoväť a na ráme. Na vyberanie hotových vaflí použite vhodné kuchynské náradie.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Pri ich použití by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a neprilňavej vrstvy.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Počas pečenia vaflí majte prístroj na dohľad! Vafle môžu začať horieť, keď zostanú príliš dlho vo vaflovači.
- ⊙ Počas prevádzky sú platne na pečenie prístroja veľmi horúce. Aj vonkajšie plochy sú horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba za rukoväť a na ráme. Na vyberanie hotových vaflí použite vhodné kuchynské náradie.
- ⊙ Tvrdé a špicaté predmety (napr. kovové lyžičky) môžu poškodiť neprilňavú vrstvu. Na vyberanie hotových vaflí používajte výlučne kuchynské pomôcky z dreva alebo z plastu odolného voči vysokým teplotám.

# Čistenie

## Pred prvým použitím vyčistite všetky diely.

### Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

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

## Funkcia otáčania

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

- Obidve kontrolky **2** a **3** existujú dvojmo: tak na hornej strane **1**, ako aj na spodnej strane **5**.
- Vaflovač sa dá otvoriť len vtedy, keď horná strana **1** smeruje nahor. Symbol otvoreného zámku **d** na rukoväti **9** smeruje nahor.
- **Obrázok C:** Vaflovač sa otočí ihneď po naplnení cesta. Symbol zatvoreného zámku **h** smeruje nahor. Keď je vafľa hotová, vaflovač sa znovu otočí späť. Potom môžete vaflovač otvoriť a vybrať vafľu.
- Podľa toho, aké tekuté je cesto, môže pri otáčaní cesto kvapkať na odkvapkávacia misku **6**. Táto sa môže vybrať a umyť v umývačke riadu.

## Pred prvým použitím

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

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

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

## Pečenie vaflí

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

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

5. **Obrázok B:** Zatvorte vaflovač.
6. Zasuňte zástrčku **4** do vhodnej zásuvky. Teraz svieti červená kontrolka **2** a prístroj sa zahrieva.

Keď sa dosiahne prevádzková teplota, svieti zelená kontrolka **3** teploty.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

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

## Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

## Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

## Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

## Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

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

**IAN: 377132\_2110**

## Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **377132\_2110**.

**¡ADVERTENCIA!** Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

## Volumen de suministro

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

## Símbolos en el aparato



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

## Vista general

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

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

## Datos técnicos

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

## Uso adecuado

Esta gofrera está prevista para hornear gofres.

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

Este aparato no es apto para el uso industrial.

## **Instrucciones para un funcionamiento seguro**

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



- ⊙ Las placas de cocción de la gofrera se calientan mucho debido al funcionamiento. También las superficies exteriores se calientan. Toque el aparato únicamente por el mango y por el armazón durante el funcionamiento. Utilice utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres terminados.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podrían dañar el aparato y el revestimiento antiadherente.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ Mantenga la gofrera a la vista mientras hornea gofres. Los gofres pueden empezar a quemarse si permanecen demasiado tiempo en la gofrera.
- ⊙ Las placas de cocción del aparato se calientan mucho debido al funcionamiento. También las superficies exteriores se calientan. Toque el aparato únicamente por el mango y por el arma-

zón durante el funcionamiento. Utilice utensilios de cocina adecuados para retirar los gofres terminados.

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

## Limpeza

### Limpe todas las piezas antes del primer uso.

#### Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

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

## Función de giro

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

- Los dos indicadores luminosos **2** y **3** están presentes por duplicado: tanto en la parte superior **1** como en la parte inferior **5**.
- La gofrera tan solo se puede abrir cuando la parte superior **1** quede hacia arriba.

ba. El símbolo del candado abierto **Ⓜ** del mango **9** señala hacia arriba.

- **Ilustración C:** la gofrera se gira inmediatamente después de llenar con la masa. Se gira la gofrera inmediatamente después de llenar con la masa. El símbolo del candado cerrado **Ⓜ** señala hacia arriba. Cuando el gofre está terminado, la gofrera vuelve a girarse. Entonces podrá abrir la gofrera y retirar el gofre.
- En función de lo líquida que sea la masa, al girar puede gotear masa sobre la bandeja de goteo **6**. Esta se puede extraer y lavar en el lavavajillas.

## Antes del primer uso

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

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

7. Abra la gofrera y deje enfriar el aparato.
8. Vuelva a limpiar el aparato.

---

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

---

## Hornear los gofres

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

---

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

---

5. **Ilustración B:** cierre la gofrera.
6. Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente de red adecuada. El indicador luminoso rojo **2** se ilumina y el aparato se calienta. En cuanto se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, se ilumina el indicador luminoso verde **3**. El aparato ya está listo para el servicio.
7. Antes de preparar el primer gofre, deje que la gofrera se precaliente. Este proceso dura un máx. de 4 minutos.
8. Abra la gofrera. Al hacerlo, agarre únicamente por el mango **9** y por el armazón **8**.
9. Llene los huecos de la placa de cocción **7** con tanta masa de gofre como

para que la parte inferior quede totalmente cubierta a ras.

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

## Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

## Símbolos empleados

## Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

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

**IAN: 377132\_2110**

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

Reserva de modificaciones técnicas.



## Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **377132\_2110** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

**ADVARSEL!** Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

## Leveringsomfang

- 1 drejeligt vaffeljern med stel
- 1 drypskål **6**
- 1 korte vejledning

## Symboler på apparatet



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

## Oversigt

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

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

## Tekniske data

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

## Tilsluttet anvendelse

Dette vaffeljern er beregnet til bagning af vaffer.

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

## Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Vaffeljernet's bageplader bliver meget varme under brug. Også de udvendige flader bliver varme. Berør kun apparatets greb og stel når det er i brug. Brug egnede køkkenredskaber til udtagning af de færdige vaffer.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Brug ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Dette vil kunne beskadige apparatet samt non-stick-belægningen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis apparatet eller netkablet har synlige skader, eller hvis apparatet har været faldet på gulvet.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Hold øje med vaffeljernet, mens vafferne bager! Vaffer kan begynde at brænde, hvis de bliver for længe i vaffeljernet.
- ⊙ Apparatets bageplader bliver meget varme, når apparatet er i brug. Også de udvendige flader bliver varme. Berør kun apparatets greb og stel når det er i brug. Brug egnede køkkenredskaber til udtagning af de færdige vaffer.
- ⊙ Hårde og spidse genstande (som f.eks. skeer af metal) kan beskadige non-stick-belægningen. Brug udelukkende køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt plast til udtagning af de færdige vaffer.

## Rengøring

---

### Rengør alle dele inden den første brug.

---

### Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af onlinebetjeningsvejledningen.

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

## Drejefunktion

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

- Begge kontrollamper **2** og **3** findes dobbelt: både på oversiden **1** og på undersiden **5**.
- Vaffeljernet kan kun åbnes, når oversiden **1** vender opad. Det åbnede låsesymbol **d** på grebet **9** vender opad.
- **Fig. C:** vaffeljernet drejes straks efter påfyldning af dejen. Det lukkede låsesymbol **h** vender opad. Når vafflen er færdig, drejes vaffeljernet tilbage igen. Så kan du åbne vaffeljernet og tage vafflen ud.
- Alt efter, hvor flydende dejen er, kan der ved drejningen dryppe dej ned i drypskålen **6**. Denne kan tages ud og rengøres i opvaskemaskinen.

## Inden den første brug

---

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

---

1. Åbn vaffeljernet og fjern mærketen på den nederste bageplade **7**.

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

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

---

## Bagning af vaffler

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

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

---

5. **Fig. B:** luk vaffeljernet.
6. Sæt netstikket **4** i en egnet stikkontakt. Nu lyser den røde kontrollampe **2**, og apparatet varmer op. Så snart driftstemperaturen er nået, lyser den grønne kontrollampe **3**. Apparatet er nu klar til brug.

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

## Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

## Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

## Anvendte symboler

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

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

 Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: hoyer@idl.dk

**IAN: 377132\_2110**