



## WAFFELEISEN / WAFFLE MAKER / GAUFRIER SWEW 750 D2

DE AT CH

### WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

### WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

FR BE

### GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

### WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

### GOFROWNICA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

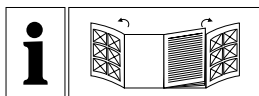
### VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

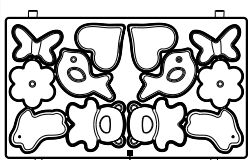
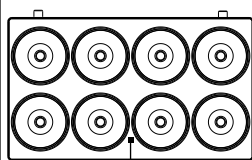
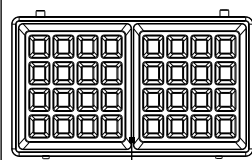
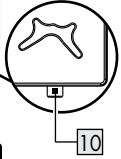
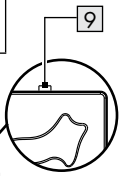
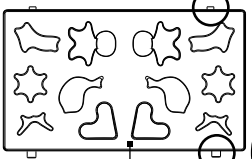
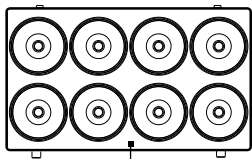
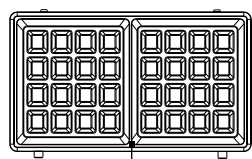
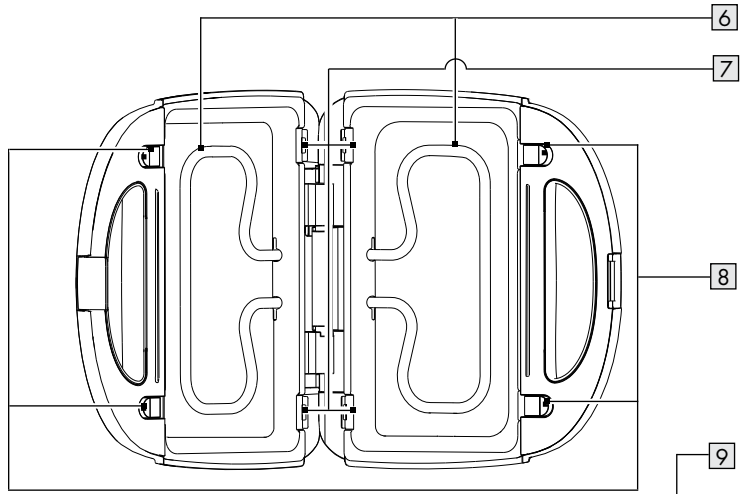
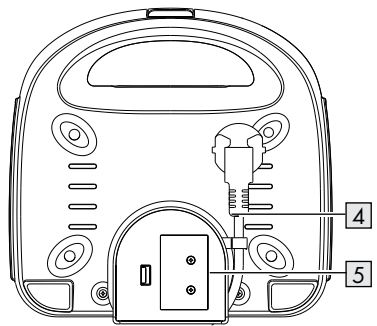
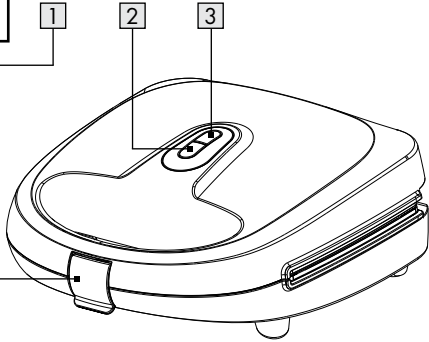
### VAFĽOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	18
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	45
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	58
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	71
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	84

**A**



13

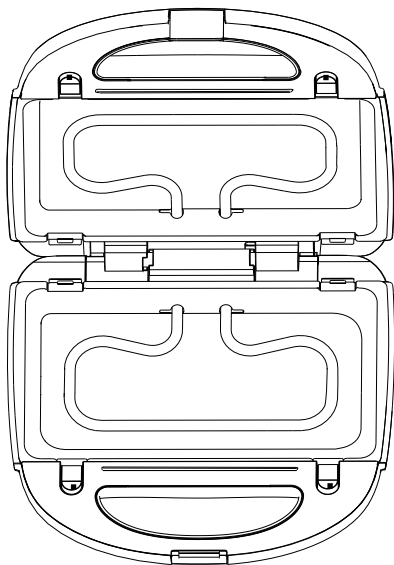
12

11b

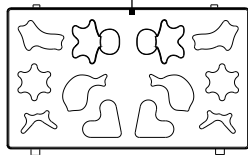
11a

10

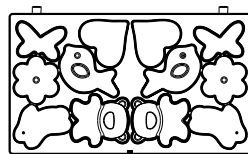
**B**



11b



11a



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 6
<b>Einleitung</b> .....	Seite 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 6
Lieferumfang .....	Seite 6
Teilebeschreibung .....	Seite 7
Technische Daten .....	Seite 7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 10
<b>Montage</b> .....	Seite 10
<b>Bedienung</b> .....	Seite 11
Ein-/Ausschalten .....	Seite 11
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen .....	Seite 11
<b>Rezepte</b> .....	Seite 12
Belgische Waffeln .....	Seite 12
Blaubeerwaffeln .....	Seite 12
Schinken-/Käsewaffeln .....	Seite 13
Matchawaffeln .....	Seite 13
Belgische Browniewaffeln .....	Seite 14
Motivwaffeln .....	Seite 14
Einfache Donuts .....	Seite 15
Glasierte Schokoladendonuts .....	Seite 15
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 16
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 16
<b>Lagerung</b> .....	Seite 16
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 16
<b>Garantie</b> .....	Seite 17

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p><b>GEFAHR!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		<p><b>Hz</b> Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p><b>W</b> Watt</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 <b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p><b>VORSICHT!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	<p>Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 <b>Lebensmittelecht</b> Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.

## WAFFELEISEN

### ● Einleitung

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

### ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

### ● Lieferumfang

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

1x Waffeleisen

3x Austauschbare Plattensets

## ● Teilebeschreibung

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

Abb. A

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

## ● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
Modellnummer:	HG05615A (Rosa) HG05615B (Grün) HG05615C (Weiß)

GS-geprüft (TÜV SÜD)


## Sicherheitshinweise

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

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

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

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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

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

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

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt

werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Elektrische Sicherheit

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

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

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

**⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt.

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

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



- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Kanten der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

## **Bedienung**

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Plattensets.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

## Reinigung und Aufbewahrung

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

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

## ● Vor der ersten Verwendung

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

### ① HINWEISE:

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

## ● Montage

**⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr.**

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

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

### **Platten einsetzen**

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

## ❶ HINWEISE:

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

### Motivplatte Einsetzen (Abb. B)

Konkav **11a** Unterer Teil des Produkts

Konvex **11b** Oberer Teil des Produkts

## Platten entfernen

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

## ● Bedienung

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

## ● Ein-/Ausschalten

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

### Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte **2** ein Produkt eingeschaltet

Rote Kontrollleuchte **2** aus Produkt ausgeschaltet

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

Grüne Kontrollleuchte **3** ein Backtemperatur wurde erreicht

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

## ● Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen

### ❶ HINWEISE:

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

### ❶ HINWEISE:

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

### Empfohlene Backzeiten

Waffeln 5 bis 7 Minuten

Donuts 2,5 bis 5 Minuten

Motiv-Waffeln 7 Minuten

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

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

## ● Rezepte

### ● Belgische Waffeln

#### **Platten:**

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

### ● Blaubeerwaffeln

#### **Platten:**

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

## ● Schinken-/Käsewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Matchawaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten (Waffeln):

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

### Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

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

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

### Zubereitung (Waffeln):

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

### Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

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

## ● Belgische Browniewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

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

### Zubereitung:

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

## ● Motivwaffeln

### Platten:

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

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Einfache Donuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Glasierte Schokoladendonuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

#### Schokoladendonuts:

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

#### Schokoladenglasur:

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

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

### Zubereitung (Schokoladendonuts):

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

### Zubereitung (Schokoladenglasur):

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

## ● Reinigung und Pflege

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

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

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

**① HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

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

### ① HINWEIS:

- Platten 11a 11b 12 13 und Produkt keinesfalls in der Spülmaschine reinigen!
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.

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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

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



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





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



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



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

## ● **Garantie**

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

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

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

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

## **Abwicklung im Garantiefall**

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

### **Service**

#### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

#### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

#### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153













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



<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 19
<b>Introduction</b> .....	Page 19
Intended use .....	Page 19
Scope of delivery .....	Page 19
Description of parts .....	Page 20
Technical data .....	Page 20
<b>Safety instructions</b> .....	Page 20
<b>Before first use</b> .....	Page 23
<b>Assembly</b> .....	Page 23
<b>Operation</b> .....	Page 24
Turning on/off .....	Page 24
Baking waffles/donuts/motif waffles .....	Page 24
<b>Recipes</b> .....	Page 25
Belgian waffles .....	Page 25
Blueberry waffles .....	Page 25
Ham and cheese waffles .....	Page 26
Matcha waffles .....	Page 26
Brownie Belgian waffles .....	Page 27
Motif waffles .....	Page 27
Basic donuts .....	Page 28
Glazed chocolate donuts .....	Page 28
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 29
<b>Troubleshooting</b> .....	Page 29
<b>Storage</b> .....	Page 29
<b>Disposal</b> .....	Page 29
<b>Warranty</b> .....	Page 30

## Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	<p><b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Alternating current / voltage</p>
	<p><b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p><b>NOTE:</b> This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>
	<p><b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
			<p>Danger – risk of electric shock!</p>
			<p>Caution, hot surface</p>
			<p><b>Food safe</b> This product has no adverse effect on taste or smell.</p>

## WAFFLE MAKER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

This product is designed for making waffles, donuts and motif waffles. Do not use it for any other purpose.

This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

### ● Scope of delivery

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









1x Waffle maker

3x Exchangeable plate sets

## ● Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all the functions of the product.

Fig. A

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
|  | Lock                                 |
|  | Red indicator (power)                |
|  | Green indicator (ready)              |
|  | Power cord with power plug           |
|  | Power cord retainer                  |
|  | Heating element                      |
|  | Large hook catches                   |
|  | Release lever                        |
|  | Outer catch (small)                  |
|  | Inner catch (large)                  |
|  | Motif plate (lower plate, concave)   |
|  | Motif plate (upper plate, convex)    |
|  | Donut plate (upper and lower plate)  |
|  | Waffle plate (upper and lower plate) |

## ● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
Model number:	HG05615A (Pink) HG05615B (Green) HG05615C (White)

GS-certified (TÜV SÜD)



## Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

## Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

### Intended use

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

### Electrical safety

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

- ⚠ **DANGER! Risk of burns!**

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

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

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

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

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

## **Operation**

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

## Cleaning and storage

### **WARNING! Risk of injury!**

Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

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







### ● **Before first use**






- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection. Before first use, operate the product without any batter so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

### **NOTES:**




- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first set of waffles/donuts.

### ● **Assembly**

 **WARNING! Risk of electric shock.** Before installing/removing the plates    . Disconnect the power plug  from the socket-outlet.

 **DANGER! Risk of burns.** Do not change/remove the plates     right after operation. Let the product cool first.

#### Installing the plates

- Open the lock . Open the product.
- Place the inner catch  of the chosen plate into the large hook catches .
- Push down the plate until it clicks in place.
- Repeat on the other side of the product.

### **i** NOTES:

- Install only plates of the same type.

<b>Motif plate</b>	<b>Installation (Fig. B)</b>
Concave <b>11a</b>	Bottom section of product
Convex <b>11b</b>	Upper section of product

### **Removing the plates**

- Open the lock **1**. Open the product.
- Pull the release levers **8**. Remove the plate.
- Repeat on the other side of the product.

### **● Operation**

- **Preparation:** Grease the upper and lower plate **11a 11b 12 13** with suitable cooking oil.

### **● Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the power plug **4** to a suitable socket-outlet. The red indicator **2** lights up.
- Turning the product off: Disconnect the power plug from the socket-outlet. The red indicator **2** goes off.

<b>Light indicator</b>	<b>Status</b>
Red indicator <b>2</b> on	Product on
Red indicator <b>2</b> off	Product off
Green indicator <b>3</b> off	Product is preheating/ reheating
Green indicator <b>3</b> on	The baking temperature has been reached

- i** **NOTE:** During operation, the green indicator **3** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

### **● Baking waffles/donuts/ motif waffles**

#### **i** NOTES:

- Grease the upper and lower plate **11a 11b 12 13** with suitable cooking oil.
- Keep the product locked while preheating.
- Do not overfill the lower plate **11a 12 13** with batter.
- Preheat until the green indicator **3** lights up.
- Open the lock **1**. Open the product.
- Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower plate **11a 12 13**. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
- Close the product. Close the lock **1**. The batter is cooked now.

#### **i** NOTES:

- The baking process takes approx. 3 to 7 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

#### **Suggested baking times**

Waffles	5 to 7 minutes
Donuts	2.5 to 5 minutes
Motif waffles	7 minutes

For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)

- Removing waffles/donuts/motif waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles/donuts are baking, the green indicator **3** will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When cooking is complete: Disconnect the power plug **4** from the socket-outlet.



## ● Recipes

### ● Belgian waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients:

5	Eggs, separated
250 g	Unsalted butter, melted
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

#### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

### ● Blueberry waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients:

2	Eggs, separated
100 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
200 g	All-purpose flour
½ tsp	Baking powder
130 g	Blueberries (fresh or frozen)

#### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white. Fold in the blueberries.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

## ● Ham and cheese waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

3	Eggs, separated
50 g	Sugar
150 g	Unsalted butter, melted
500 ml	Milk
420 g	All-purpose flour
3 tsp	Baking powder
150 g	Ham, diced
150 g	Shredded cheddar cheese

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Fold in the diced ham and the shredded cheddar cheese.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 7 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

## ● Matcha waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients (waffles):

2	Eggs, separated
150 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
170 g	All-purpose flour
½ tsp	Baking powder
30 g	Matcha green tea powder

### Ingredients (Matcha chocolate sauce):

200 g	White chocolate (coarsely chopped)
140 g	Cream (35 %)
1 tsp	Matcha green tea powder

- **Optional toppings:** Green tea ice cream, Matcha green tea powder

### Preparation (waffles):

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

### Preparation (Matcha chocolate sauce):

- Place all ingredients into a heatproof bowl (stainless steel or tempered glass).
- In a saucepan, bring about 3 cm of water to a simmer.
- Place the bowl over the simmering water.
- When the mixture has melted, remove the bowl from the heat. Stir and mix well. The Matcha chocolate sauce is ready to be used.

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

2	Eggs, separated
150 g	Sugar
100 g	Unsalted butter, melted
160 ml	Milk
160 g	All-purpose flour
40 g	Unsweetened cocoa powder
½ tsp	Baking powder
100 g	Mini chocolate chips

- **Optional toppings:** Vanilla ice cream, chocolate sauce, powdered sugar

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the egg white and the sugar until stiff. Set aside.
- In another bowl, beat the egg yolks. Add milk and melted butter and mix together.
- In another bowl, sift dry ingredients together. Add the egg yolk mixture. Mix until smooth.
- Fold in the beaten egg white.
- Fold in the mini chocolate chips.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 5 minutes (until fully formed, but soft to the touch).
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

## ● Motif waffles

### Plates:

Motif plates (lower plate, concave) 11a and (upper plate, convex) 11b

### Ingredients:

250 g	Sugar
125 g	Butter, melted
2	Eggs
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	Flour

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the eggs and the sugar into a fluffy light yellow mixture.
- Add melted butter to the mixture and mix well.
- Sift the flour and add the warm water to the mixture. Beat and mix well in low speed until smooth.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 7 minutes until golden brown and fully formed, but soft to the touch.

## ● Basic donuts

### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

260 g	Flour
130 g	Sugar
1 packet	Vanilla sugar
250 ml	Milk
3	Eggs
5 tbsp	Vegetable oil
30 g	Baking powder

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a bowl, beat the eggs, vanilla sugar and the sugar into a fluffy light yellow mixture.
- Add vegetable oil and milk to the mixture. Beat in low speed until smooth.
- Sift the flour and baking powder to the mixture. Beat and mix in low speed until smooth.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 2.5 minutes (until golden brown and fully formed, but soft to the touch).

## ● Glazed chocolate donuts

### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

#### Chocolate donuts:

200 g	Unsalted butter, softened
180 g	Sugar
3	Eggs
160 g	All-purpose flour
40 g	Unsweetened cocoa powder
60 ml	Milk
100 g	Chocolate chips

#### Chocolate glaze:

50 g	Chocolate (50 %) (coarsely chopped)
20 g	Cocoa butter

- **Optional toppings:** Rainbow sprinkles, Mini marshmallows


### Preparation (chocolate donuts):


- Preheat the product.
- In a bowl, whisk the eggs. Set aside.
- In another bowl, beat the softened butter and the sugar into a fluffy light yellow mixture. Add  $\frac{1}{3}$  of the whisked egg to the mixture and beat in the lowest speed until well mixed. Repeat the same procedure by adding the remaining  $\frac{2}{3}$  of the whisked egg to the mixture and beat in the lowest speed until well mixed. Do not over beat the mixture.
- Sift the all-purpose flour and the unsweetened cocoa powder into the mixture. Add the milk and mix until smooth.
- Fold in the chocolate chips.
- Spray the upper and lower plate with cooking butter spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 4 minutes (until fully formed, but soft to the touch).
- Take out the donuts to cool down.


### Preparation (chocolate glaze):


- Place the chopped chocolate and the cocoa butter in a heat-proof bowl (stainless steel or tempered glass).
- In a saucepan, bring about 3 cm of water to a simmer.
- Place the bowl over the simmering water.
- When the mixture has melted: Remove the bowl from the heat. Stir and mix well.
- Let the chocolate glaze cool a little before use.
- Dip one side of the donut into the chocolate glaze. Immediately turn up the glazed side. Place the donut onto a cooling rack for a few minutes to dry.
- Optional: Before chocolate glaze dries: Sprinkle with rainbow sprinkles or mini marshmallows.







## ● Cleaning and care

 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.





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

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

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






Part	Cleaning method
■ Waffle maker	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates    	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 	

### **NOTES:**


- Do not clean plates     or product under any circumstances in the dishwasher!
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.



- After cleaning: Let all parts dry completely.

## ● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power plug  with a suitable socket-outlet.
The waffles are too dark.	■ Shorten the baking time.
The waffles are too light.	■ Extend the baking time.
The finished waffles are difficult to remove from the product.	■ Lightly grease the plates     before baking. ■ Try using a different batter recipe.

## ● Storage

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

- Clean the product before storage.
- Wind the power cord  around the power cord retainer .
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

## ● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456\_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

### **Service**

#### **GB** Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

#### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 200736













E-Mail: owim@lidl.ie



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 32
<b>Introduction</b> .....	Page 32
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page 32
Contenu de l'emballage .....	Page 32
Description des pièces .....	Page 33
Caractéristiques techniques .....	Page 33
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 33
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 36
<b>Montage</b> .....	Page 36
<b>Fonctionnement</b> .....	Page 37
Marche/arrêt .....	Page 37
Cuire les gaufres/beignets/gaufres avec motifs .....	Page 37
<b>Recettes</b> .....	Page 38
Gaufres belges .....	Page 38
Gaufres aux myrtilles .....	Page 38
Gaufres au jambon/fromage .....	Page 39
Gaufres au matcha .....	Page 39
Gaufres brownies belges .....	Page 40
Gaufres avec motifs .....	Page 40
Beignets simples .....	Page 40
Beignets au chocolat avec fondant .....	Page 41
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 42
<b>Dépannage</b> .....	Page 42
<b>Rangement</b> .....	Page 42
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 42
<b>Garantie</b> .....	Page 43

## Avertissements et symboles utilisés

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

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

## GAUFRIER

### ● Introduction

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

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

### ● Contenu de l'emballage

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

- 1 Gouffrier
- 3 Lots de plaques interchangeables



## ● Description des pièces

Avant de lire, pliez le côté avec les illustrations.  
Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

III. A

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

## ● Caractéristiques techniques

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

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle : HG05615A (Rose)  
HG05615B (Vert)  
HG05615C (Blanc)

Testé GS (TÜV SUD)

## Consignes de sécurité

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

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

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !**

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

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

- Le produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et

de connaissance que s'ils sont placés sous surveillance ou s'ils ont été instruits de l'utilisation sûre de ce produit et qu'ils ont compris les risques en découlant.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

## Utilisation conforme aux prescriptions

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

## Sécurité électrique

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

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

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

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

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

- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.

## **Fonctionnement**

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

## Nettoyage et rangement

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne stockez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
  - Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
  - Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
  - Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
  - Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

## ● Avant la première utilisation

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

### ⓘ REMARQUES :

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

## ● Montage

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

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

### Installation des plaques

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

## ❶ REMARQUES :

- Utilisez uniquement des plaques identiques.

### Plaque à motifs Installation (ill. B)

Concave [11a]	Partie inférieure du produit
Convexe [11b]	Partie supérieure du produit

## Enlèvement des plaques

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

## ● Fonctionnement

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

## ● Marche/arrêt

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

### Voyant de contrôle État

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

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

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

### ❶ REMARQUES :

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

### ❶ REMARQUES :

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

### Temps de cuisson recommandés

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

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

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

## ● Recettes

### ● Gaufres belges

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

### ● Gaufres aux myrtilles

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

## ● Gaufres au jambon/fromage

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres au matcha

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients (gaufres) :

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

### Ingrédients (sauce au chocolat matcha) :

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

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

### Préparation (gaufres) :

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

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

- Mettre tous les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Dans une casserole, porter environ 3 cm d'eau à ébullition.
- Placez le bol sur l'eau bouillante.
- Lorsque le mélange a fondu, retirer du feu. Tourner et bien mélanger. La sauce au chocolat et matcha est prête.

## ● Gaufres brownies belges

### Plaques :

Plaque à gaufres  
(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres avec motifs

### Plaques :

Plaques à motifs (plaque inférieure, concave) 11a et  
(plaque supérieure, convexe) 11b

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Beignets simples

### Plaques :

Plaque à beignets  
(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

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



## Préparation :

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

## ● Beignets au chocolat avec fondant

### Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

#### Beignets au chocolat :

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

#### Fondant au chocolat :

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

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

## Préparation (beignet au chocolat) :

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

## Préparation (fondant au chocolat) :

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

## ● Nettoyage et entretien

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

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

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

**① REMARQUE :** nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Gaufrier	■ Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
■ Plaques 11a 11b 12 13	■ Lavez les plaques à l'eau et/ou avec un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques ■ Résistance 6 ■ Verrouillage 1	■ Éliminer la graisse et les liquides : utilisez une feuille de papier absorbant. ■ Enlever des résidus brûlés, attachés : utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.

### ① REMARQUES :

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

- Après le nettoyage : laissez les pièces complètement sécher.

## ● Dépannage

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

## ● Rangement

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

- Nettoyez le produit avant de le stocker.
- Roulez le cordon d'alimentation 4 dans l'enrouleur de cordon 5.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

## ● Mise au rebut

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



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



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

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



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



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

## ● Garantie

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

### Article L217-12 du Code de la consommation

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

### Article 1641 du Code civil

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

### Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

## Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456\_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

### Service après-vente

#### **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

#### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 46
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 46
Beoogd gebruik .....	Pagina 46
Leveringsomvang .....	Pagina 46
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 47
Technische gegevens .....	Pagina 47
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina 47
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 50
<b>Installatie</b> .....	Pagina 50
<b>Bediening</b> .....	Pagina 51
In-/uitschakelen .....	Pagina 51
Wafels/donuts/motiefwafels bakken .....	Pagina 51
<b>Recepten</b> .....	Pagina 52
Belgische wafels .....	Pagina 52
Bosbessenwafels .....	Pagina 52
Ham-/kaaswafels .....	Pagina 53
Matchawafels .....	Pagina 53
Belgische browniewafels .....	Pagina 54
Motiefwafels .....	Pagina 54
Eenvoudige donuts .....	Pagina 55
Geglaceerde chocoladedonuts .....	Pagina 55
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 56
<b>Oplossen van problemen</b> .....	Pagina 56
<b>Opbergen</b> .....	Pagina 56
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 56
<b>Garantie</b> .....	Pagina 57

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	<p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom / -spanning
		 Hertz (netfrequentie)
		 Watt
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	<p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelzware verwondingen.</p>	 Gevaar- Kans op elektrische schokken!
		 Attentie, heet oppervlak!
	<p>Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.</p>	 <b>Geschikt voor levensmiddelen</b> Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.

## WAFELIJZER

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

### ● Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld voor het maken van wafels, vormwafels en donuts. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privéhuishoudens en niet voor commercieel gebruik.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist gebruik.

### ● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

1x Wafelijzer

3x Verwisselbare sets bakplaten

## ● Onderdelenbeschrijving

Vouw voor het lezen de uitklapbare omslag met tekeningen uit. Maak u met de functies van het product vertrouwd.

Afb. A

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (gebruik)
- 3 Groen controlelampje (opwarmen)
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Kabelhaspel
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakklemmen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste pal (klein)
- 10 Binnenste pal (groot)
- 11a Motiefbakplaat (onderste bakplaat, concaaf)
- 11b Motiefbakplaat (bovenste bakplaat, convex)
- 12 Donutbakplaat (bovenste en onderste bakplaat)
- 13 Wafelbakplaat (bovenste en onderste bakplaat)

## ● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Beschermingsklasse:	I
Modelnummer:	HG05615A (Roze) HG05615B (Groen) HG05615C (Wit)

GS-goedgekeurd (TÜV SÜD)

## Veiligheidsaanwijzingen

**MAAK U VERTROUWD  
MET ALLE VEILIGHEIDS- EN  
GEBRUIKSAANWIJZINGEN  
VOORDAT U HET PRODUCT  
GEBRUIKT! ALS U DIT PRODUCT  
AAN IEMAND ANDERS  
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK  
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervalt uw garantieaanspraak!

Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of lichamelijke letsel ontstaan door onjuist gebruik of niet-naleving van de veiligheidsaanwijzingen!

## **Kinderen en personen met beperkingen**

### **WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van

het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

## Beoogd gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Onjuist gebruik kan leiden tot letsel. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

## Elektrische veiligheid

- ⚠ **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- ⚠ **GEVAAR!**  
**Verbrandingsgevaar!** Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens of direct na gebruik.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!** Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!** Gebruik het product nooit als het beschadigd is.

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.



- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneeld zit of de zijkanten van de ijzers raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen en niets beschadigd kan worden.

## **Bediening**

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Beweeg het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er bakplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Er hoeven door de gebruiker geen maatregelen te worden getroffen, om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 of 60 Hz.

## Schoonmaken en opbergen

### **WAARSCHUWING!**

#### **Verwondingsgevaar!**

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.







## ● **Voor het eerste gebruik**



- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging worden een aantal onderdelen ter bescherming voorzien van een dunne laag olie. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

### **TIPS:**




- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi het eerste paar wafels/donuts weg.

## ● **Installatie**

 **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.** Voor u de bakplaten     in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker  uit het stopcontact.

 **GEVAAR! Gevaar voor brandwonden.** De bakplaten     mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

### **Bakplaten in het product plaatsen**

- Open de vergrendeling . Open het product.
- Plaats de binnenste pal  van de gewenste bakplaat in de grote haakklem .
- Duw de plaat naar beneden totdat deze vastklikt.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

### **i TIPS:**

- Plaats alleen dezelfde soort bakplaten in het product.

#### **Motiefbakplaat In het product plaatsen (Afb. B)**

Concaaf <b>11a</b>	Onderste deel van het product
Convex <b>11b</b>	Bovenste deel van het product

### **Bakplaten verwijderen**

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendel **8**. Verwijder de bakplaat.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

### **Bediening**

- **Voorbereiding:** Vet de bovenste en onderste bakplaten **11a 11b 12 13** in met daarvoor geschikte spijsolie.

### **In-/uitschakelen**

- Het product inschakelen: Steek de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
- Het product uitschakelen: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact. Het rode controlelampje **2** dooft.

#### **Controlelampje Status**

Rode controlelampje <b>2</b>	Product is ingeschakeld brandt
Rode controlelampje <b>2</b>	Product is uitgeschakeld brandt niet
Groen controlelampje <b>3</b>	Product warmt (opnieuw) op brandt niet
Groen controlelampje <b>3</b>	De baktemperatuur is bereikt brandt

- i TIP:** Tijdens het gebruik knippert het groene controlelampje **3** af en toe. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.

### **Wafels/donuts/motiefwafels bakken**

#### **i TIPS:**

- Vet de bovenste en onderste bakplaten **11a 11b 12 13** in met daarvoor geschikte spijsolie.
- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Doe niet teveel deeg in de onderste plaat **11a 12 13**.
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** gaat branden.
- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste bakplaat **11a 12 13** te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de bakplaten kan beschadigen.
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling **1**. Het deeg wordt nu gebakken.

#### **i TIPS:**

- Het bakken duurt ongeveer 3 tot 7 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

#### **Aanbevolen baktijden**

Wafels	5 tot 7 minuten
Donuts	2,5 tot 5 minuten
Motiefwafels	7 minuten

Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")

- Wafels/donuts/motiefwafels verwijderen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het bakken van wafels/donuts gaat het groene controlelampje **3** regelmatig uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker **4** uit het stopcontact.

## ● **Recepten**

### ● **Belgische wafels**

#### **Bakplaten:**

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

#### **Ingrediënten:**

5	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
250 g	Ongezouten boter, gesmolten
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Meel
2 pakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

#### **Bereiding:**

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

## ● **Bosbessenwafels**

#### **Bakplaten:**

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

#### **Ingrediënten:**

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
100 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
200 g	Patentbloem
½ TL	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

#### **Bereiding:**

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen. Bosbessen bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

## ● Ham-/kaaswafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten:

3	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
50 g	Suiker
150 g	Ongezouten boter, gesmolten
500 ml	Melk
420 g	Patentbloem
3 TL	Bakpoeder
150 g	Ham, blokjes
150 g	Geraspte Cheddarkaas

### Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Hamblokjes en geraspte Cheddarkaas toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 7 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

## ● Matchawafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten (wafels):

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
150 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
170 g	Patentbloem
½ TL	Baksoda
30 g	Matcha-groenetheepoeder

### Ingrediënten (Matcha-chocoladesaus):

200 g	Witte chocolade (grof gehakt)
140 g	Room (35 % vet)
1 TL	Matcha-groenetheepoeder

- **Optioneel beleg:** Groene thee-ijscreme, Matcha groenetheepoeder

### Bereiding (wafels):

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

### Bereiding (Matcha-chocoladesaus):

- Alle ingrediënten in een hittebestendige kom (van roestvrij staal of gehard glas) doen.
- In een pan een bodempje van ca. 3 cm aan het koken brengen.
- Kom boven het kokende water plaatsen.
- Als het mengsel gesmolten is, de kom van het vuur halen. Roeren en goed mengen. De Matcha-chocoladesaus is klaar.

## ● Belgische browniewafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten  
(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten:

2	Eieren, dooier gescheiden van eiwit
150 g	Suiker
100 g	Ongezouten boter, gesmolten
160 ml	Melk
160 g	Patentbloem
40 g	Ongezoet cocoa-poeder
½ TL	Bakpoeder
100 g	Kleine stukjes chocolade

- **Optioneel beleg:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

### Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eiwit en suiker stijf kloppen. Opzij zetten.
- In een andere kom eigeel kloppen. Melk en gesmolten boter toevoegen en dooreenmengen.
- In een andere kom droge ingrediënten samen zeven. Eigeelmengsel toevoegen. Deeg glad roeren.
- Stijf geklopt eiwit bijmengen.
- De kleine stukjes chocolade toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 5 min. bakken (tot het deeg de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).
- Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

## ● Motiefwafels

### Bakplaten:

Motiefbakplaten (onderste bakplaat, concaaf) 11a en  
(bovenste bakplaat, convex) 11b

### Ingrediënten:

250 g	Suiker
125 g	Boter, gesmolten
2	Eieren
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	Meel

### Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eieren en suiker tot een luchtig, helgeel mengsel kloppen.
- Gesmolten boter aan het mengsel toevoegen. Goed roeren.
- Meel bij het mengsel doen en water toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 7 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

## ● Eenvoudige donuts

### Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

### Ingrediënten:

260 g	Meel
130 g	Suiker
1 pakjes	Vanillesuiker
250 ml	Melk
3	Eieren
5 EL	Plantaardige olie
30 g	Bakpoeder

### Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- In een kom eieren, vanillesuiker en suiker tot een luchtig, helgeel mengsel kloppen.
- Plantaardige olie en melk aan het mengsel toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Meel en bakpoeder aan het mengsel toevoegen. Deeg op lage snelheid kloppen en glad roeren.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 2,5 min. bakken (tot het deeg goudbruin is en de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).

## ● Geglaceerde chocoladedonuts

### Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

### Ingrediënten:

#### Chocoladedonuts:

200 g	Ongezouten boter, zacht
180 g	Suiker
3	Eieren
160 g	Patentbloem
40 g	Ongezoet cacaopoeder
60 ml	Melk
100 g	Stukjes chocolade

#### Chocoladeglazuur:

50 g	Stukjes chocolade (grof) (50 %)
20 g	Cacaoboter

- **Optioneel beleg:** Gekleurde hagelslag, minimmarshmallows

### Bereiding (chocoladedonuts):

- Product voorverwarmen.
- In een kom de eieren klutsen. Opzij zetten.
- In een andere kom de zachte boter met de suiker tot een licht, helgeel mengsel kloppen.  $\frac{1}{3}$  van de geklutste eieren toevoegen en op de laagste snelheid kloppen totdat de ingrediënten goed gemengd zijn. Hetzelfde doen met de resterende  $\frac{2}{3}$  van de eieren; toevoegen aan het mengsel en op de laagste snelheid kloppen totdat de ingrediënten goed gemengd zijn. Mengsel niet te veel doorroeren.
- Patentbloem en ongezoet cacaopoeder aan het mengsel toevoegen. Melk toevoegen en het deeg gladroeren.
- De kleine stukjes chocolade toevoegen.
- Bovenste en onderste bakplaat met bakspray (op boterbasis) inspuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste bakplaat uitspreiden. Ca. 4 min. bakken (tot het deeg de juiste vorm heeft maar nog wel zacht is).
- Donuts uit het product halen en laten afkoelen.

### Bereiding (chocoladeglazuur):

- Stukjes chocolade en de cacaoboter in een hittebestendige kom (van roestvrij staal of hard glas) doen.
- In een pan een bodempje van ca. 3 cm aan het koken brengen.
- Kom boven het kokende water zetten.
- Als het mengsel gesmolten is: Kom van het vuur halen. Roeren en goed mengen.
- Voor gebruik de chocoladeglazuur een beetje laten afkoelen.
- Een kant van de donuts in de chocoladeglazuur dompelen. De geglazuurde kant direct naar boven draaien. Donut om te drogen een paar minuten in de koelkast leggen.
- Optioneel: Voordat de chocoladeglazuur hard is geworden: met gekleurde hagelslag of minimmarshmallows besprenkelen.

## ● Schoonmaken en onderhoud

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet.

**⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Maak het product niet schoon direct nadat u het gebruikt hebt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

**⚠ WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

**① TIP:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Schoonmaakmethode
■ Wafelijzer	■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
■ Bakplaten 11a 11b 12 13	■ Spoel de platen af met water en/of een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de platen	■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.
■ Verwarmingselement 6	■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.
■ Vergrendeling 1	

### ① TIPS:

- Bakplaten 11a 11b 12 13 en product in geen geval in de vaatwasser afwassen!
- Gebruik voor het schoonmaken van het product of hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

- Na het schoonmaken: Laat alle delen volledig opdrogen.

## ● Oplossen van problemen

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Steek de netstekker 4 in een daarvoor geschikt stopcontact.
De wafels zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels zijn te licht van kleur.	■ Verleng de baktijd.
De wafels kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	■ Vet de platen 11a 11b 12 13 voor het bakken licht in. ■ Probeer een ander deegrecept.

## ● Opbergen

**⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Berg het product nooit op onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Wikkel het aansluitsnoer 4 om de kabelhaspel 5.
- Berg het product op in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.





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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons - naar onze keuze - gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

## **Afwikkeling in geval van garantie**

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456\_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

### **Service**

**(NL) Service Nederland**  
Tel.: 08000225537  
E-Mail: owim@lidl.nl

**(BE) Service België**  
Tel.: 080071011  
Tel.: 80023970 (Luxemburg)  
E-Mail: owim@lidl.be



<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona 59
<b>Wstęp</b> .....	Strona 59
Przeznaczenie .....	Strona 59
Zakres dostawy .....	Strona 59
Opis części .....	Strona 60
Dane techniczne .....	Strona 60
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona 60
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona 63
<b>Montaż</b> .....	Strona 63
<b>Obsługa</b> .....	Strona 64
Włączanie lub wyłączanie .....	Strona 64
Pieczenie gofrów/ pączków/ gofrów z wzorami .....	Strona 64
<b>Przepisy</b> .....	Strona 65
Gofry belgijskie .....	Strona 65
Gofry jagodowe .....	Strona 65
Gofry z szynką lub serem .....	Strona 66
Gofry matcha .....	Strona 66
Belgijskie gofry brownie .....	Strona 67
Gofry ze wzorem .....	Strona 67
łatwe pączki .....	Strona 68
Pączki z polewą czekoladową .....	Strona 68
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona 69
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona 69
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona 69
<b>Utylizacja</b> .....	Strona 69
<b>Gwarancja</b> .....	Strona 70

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Prąd przemienny / napięcie przemienne
		<b>Hz</b> Herc (częstotliwość sieciowa)
		<b>W</b> Wat
	<b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 <b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	<b>OSTROŻNIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
		 Uwaga, gorąca powierzchnia!
	Ten produkt posiada klasę ochrony I musi być uziemiony.	 <b>Bezpieczna żywność</b> Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.

## GOFROWNICA

### ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

### ● Przeznaczenie

Produkt ten przeznaczony jest do przygotowywania gofrów, pączków oraz gofrów z różnymi wzorami. Nie używać do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

### ● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem produktu usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

1x Gofrownica

3x Zestaw wymiennalnych płytek

## ● Opis części

Przed przeczytaniem rozwinąć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

Rys. A

- |     |  |
|-----|--|
| 1   | Rygiel                                   |
| 2   | Czerwony wskaźnik (zasilanie)            |
| 3   | Zielony wskaźnik (nagrzewanie)           |
| 4   | Kabel zasilający z wtyczką               |
| 5   | Zwijacz kabla                            |
| 6   | Element grzejny                          |
| 7   | Duże zaciski hakowe                      |
| 8   | Dźwignia zwalnająca                      |
| 9   | Zaczep zewnętrzny (mały)                 |
| 10  | Zaczep wewnętrzny (duży)                 |
| 11a | Płytkę ze wzorem (dolna płytkę, wklęsła) |
| 11b | Płytkę ze wzorem (górną płytkę, wypukłą) |
| 12  | Płytkę na pączki (górną i dolną)         |
| 13  | Płytkę na gofry (górną i dolną)          |

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I
Numer modelu:	HG05615A (Różowy) HG05615B (Zielony) HG05615C (Biały)

Certyfikat GS (TÜV SÜD)

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**PRZED ROZPOCZĘCIEM  
UŻYWANIA PRODUKTU  
ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI  
O BEZPIECZEŃSTWIE ORAZ  
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI!  
PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM  
OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ  
WSZYSTKIE DOKUMENTY!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

## **Dzieci i osoby z ograniczeniami**

**⚠ OSTRZEŻENIE!  
ZAGROŻENIE WYPADKIEM  
I NIEBEZPIECZEŃSTWEM  
UTRATY ŻYCIA DLA  
NIEMOWLĄT I MAŁYCH  
DZIECI!**

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem

doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

## Przeznaczenie

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

## Bezpieczeństwo elektryczne

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**  
**Ryzyko poparzenia!** Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie używać uszkodzonego urządzenia.

Odtńczyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.

- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilający nie są uszkodzone. Jeśli kabel połączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest przytrzaśnięty płytkami ani że nie dotyka krawędzi płytek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.

## Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.

## Czyszczenie i przechowywanie

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

#### **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za przewód zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę kabla przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i tryskającą wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

### ● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez ciasta, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

### ❗ **RADY:**

- Podczas kilku pierwszych nagrzewania produktu może pojawiać się lekki zapach. W obszarze użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Wyrzucić pierwszą partię gofrów/pączków.

### ● **Montaż**

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem.** Przed założeniem/zdjęciem płytek **11a** **11b** **12** **13**: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia.** Płytek **11a** **11b** **12** **13** nie wolno wymieniać/usuwać natychmiast po zakończeniu pracy. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

### **Wkładanie płytek**

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- Umieścić wewnętrzne zatrzaski **10** wybranej płytki w dużych zaciskach hakowych **7**.
- Następnie wcisnąć płytkę, aż zaskoczy.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

## ❗ RADY:

- Używać wyłącznie płytek tego samego typu.

### Płytką ze wzorem Zakładanie (rys. B)

Wklęsta **11a** Dolna część produktu

Wypukła **11b** Górna część produktu

## Wymowanie płytek

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- Pociągnąć dźwignię zwalniającą **8**. Wyjąć płytkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

## ● Obsługa

- **Przygotowanie:** Nasmarować górną i dolną płytkę **11a 11b 12 13** odpowiednim olejem spożywczym.

## ● Włączanie lub wyłączenie

- Włączenie urządzenia: Wtyczkę kabla zasilającego **4** podłączyć do gniazdka sieciowego. Zaświeci się czerwony wskaźnik **2**.
- Wyłączenie urządzenia: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik **2** zgaśnie.

## Wskaźnik

## Stan

Czerwona kontrolka **2**  
świeci się Produkt jest włączony

Czerwona kontrolka **2**  
jest wyłączona Produkt jest wyłączony

Zielona kontrolka **3**  
jest wyłączona Produkt jest rozgrzewany  
lub ponownie  
podgrzewany.

Zielona kontrolka **3**  
jest włączona Temperatura pieczenia  
została osiągnięta

- ❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik **3** czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury pieczenia.

## ● Pieczenie gofrów/ pączków/ gofrów z wzorami

### ❗ RADY:

- Nasmarować górną i dolną płytkę **11a 11b 12 13** odpowiednim olejem spożywczym.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Nie przepelniać dolnej płytki **11a 12 13** nadmierną ilością ciasta.
- Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik **3**.
- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- Za pomocą szpatułki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego należy nałożyć ciasto na dolną płytkę **11a 12 13**. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzystawiającej powłoki płytek.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel **1**. Teraz ciasto jest pieczone.

### ❗ RADY:

- Proces pieczenia trwa ok. 3 do 7 minut. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

## Zalecane czasy pieczenia

Gofry 5 do 7 minut

Pączki 2,5 do 5 minut

Gofry ze wzorem 7 minut

Wyłącznie w celach informacyjnych  
(przybliżone czasy pieczenia można znaleźć  
w rozdziale „Przepisy”)

- Wymowanie gofrów/ pączków/ gofrów z wzorami Używać szpatułki drewnianej lub z tworzywa sztucznego (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia), aby uniknąć uszkodzenia nieprzystawiającej powłoki produktu.
- Podczas pieczenia gofrów/pączków zielona kontrolka **3** wyłącza się i włącza. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.
- Po zakończeniu pieczenia: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego.



## ● Przepisy

### ● Gofry belgijskie

#### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

#### Składniki:

5	Jajka, żółtka osobno
250 g	Masła niesolonego, roztopionego
200 g	Cukru
400 ml	Mleka
500 g	Mąki
2 opakowanie	Cukru waniliowego
5 g	Proszku do pieczenia

#### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić na sztywno białka i cukier. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić żółtka. Dodać mleko i roztopione masło i wymieszać.
- Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki. Dodać roztrzepane żółtka. Mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać ubite białka.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 5 minut (aż ciasto będzie złoto-brązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

### ● Gofry jagodowe

#### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

#### Składniki:

2	Jajka, żółtka osobno
100 g	Cukru
100 g	Masła niesolonego, roztopionego
160 ml	Mleka
200 g	Zwykłej mąki
½ łyżeczki	Proszku do pieczenia
130 g	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)

#### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić na sztywno białka i cukier. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić żółtka. Dodać mleko i roztopione masło i wymieszać.
- Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki. Dodać roztrzepane żółtka. Mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać ubite białka. Wrzucić borówki.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 5 minut (aż ciasto będzie złoto-brązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

## ● Gofry z szynką lub serem

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki:

3	Jajka, żółtka osobno
50 g	Cukru
150 g	Masła niesolonego, roztopionego
500 ml	Mleka
420 g	Zwykłej mąki
3 łyżeczka	Proszku do pieczenia
150 g	Szynki, pokrojonej w kostkę
150 g	Startego sera cheddar

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić na sztywno białka i cukier. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić żółtka. Dodać mleko i roztopione masło i wymieszać.
- Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki. Dodać roztrzepane żółtka. Mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać ubite białka.
- Dodać szynkę pokrojoną w kostkę i starty ser cheddar.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Mieszanę równo rozprowadzić na dolnej płytce. Piec przez ok. 7 minut (aż ciasto będzie złoto-brązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

## ● Gofry matcha

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki (gofry):

2	Jajka, żółtka osobno
150 g	Cukru
100 g	Masła niesolonego, roztopionego
160 ml	Mleka
170 g	Zwykłej mąki
½ łyżeczki	Sody oczyszczonej
30 g	Zielonej herbaty matcha w proszku

### Dodatki (sos matcha-czekoladowy):

200 g	Białek czekolady (grubo posiekanej)
140 g	Śmietana (35 % tłuszczu)
1 łyżeczka	Zielonej herbaty matcha w proszku

- **Opcjonalne dodatki:** Lody z zielonej herbaty, zielona herbata matcha w proszku

### Przygotowanie (gofry):

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić na sztywno białka i cukier. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić żółtka. Dodać mleko i roztopione masło i wymieszać.
- Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki. Dodać roztrzepane żółtka. Mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać ubite białka.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 5 minut (aż ciasto będzie złoto-brązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

### Przygotowanie (sos matcha-czekoladowy):

- Wszystkie składniki umieścić w żaroodpornej misce (wykonanej ze stali nierdzewnej lub szkła hartowanego).
- W garnku zagotować około 3 cm wody.
- Umieścić miskę nad wrzącą wodą.
- Gdy mieszanka się roztopi, zdjąć miskę z ognia. Dobrze wymieszać. Sos matcha-czekoladowy jest już gotowy.

## ● Belgijskie gofry brownie

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki:

2	Jajka, żółtka osobno
150 g	Cukru
100 g	Masła niesolonego, roztopionego
160 ml	Mleka
160 g	Zwykłej mąki
40 g	Niesłodzonego kakao w proszku
½ łyżeczki	Proszku do pieczenia
100 g	Małych kawałków czekolady

- **Opcjonalne dodatki:** Lody waniliowe, sos czekoladowy, cukier puder

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić na sztywno białka i cukier. Odstawić na bok.
- W innej misce ubić żółtka. Dodać mleko i roztopione masło i wymieszać.
- Do osobnej miski przesiać wszystkie suche składniki. Dodać roztrzepane żółtka. Mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać ubite białka.
- Wmieszać małe kawałki czekolady.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 5 minut (aż ciasto będzie całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).
- Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

## ● Gofry ze wzorem

### Płytki:

Płytki z wzorami (dolna płytką, wklęsłą) 11a i (górną płytką, wypukłą) 11b

### Składniki:

250 g	Cukru
125 g	Masła, roztopionego
2	Jajka
250 ml	Ciepłej wody (30°C)
250 g	Mąki

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Jaja i cukier lekko ubić w misce na jasną, bladożółtą mieszankę.
- Roztopione masło dodać do mieszanki. Dobrze wymieszać.
- Do mieszanki przesiać mąkę i dolać wodę. Ubijać ciasto z małą prędkością i mieszać, aż będzie gładkie.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 7 minut (aż ciasto będzie złoto-brązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

## ● Łatwe pączki

### Płytki:

Płytką na pączki (górna i dolna) 12

### Składniki:

260 g	Mąki
130 g	Cukru
1 opakowanie	Cukru waniliowego
250 ml	Mleka
3	Jajek
5 łyżek	Oleju roślinnego
30 g	Proszku do pieczenia

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Jaja, cukier waniliowy i cukier lekko ubić w misce na jasną, bladożółtą mieszankę.
- Do mieszanki dodać olej roślinny i mleko. Ubijać ciasto z matą prędkością i mieszać, aż będzie gładkie.
- Przesiać mąkę i proszek do pieczenia do mieszanki. Ubijać ciasto z matą prędkością i mieszać, aż będzie gładkie.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 2,5 minut (aż ciasto będzie złotobrązowe i całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).

## ● Pączki z polewą czekoladową

### Płytki:

Płytką na pączki (górna i dolna) 12

### Składniki:

#### Pączki czekoladowe:

200 g	Masła niesolonego, miękkiego
180 g	Cukru
3	Jajek
160 g	Zwykłej mąki
40 g	Niesłodzonego kakao w proszku
60 ml	Mleka
100 g	Kawałków czekolady

#### Polewa czekoladowa:

50 g	Czekolady (50 %) (grubo posiekanej)
20 g	Masła kakaowego

- **Opcjonalne dodatki:** Tęczowa posypka, małe pianki

### Przygotowanie (pączki czekoladowe):

- Rozgrzać produkt.
- W misce ubić jajka. Odstawić na bok.
- W drugiej misce ubić zmiękczone masło i cukier na jasną, bladożółtą mieszankę. Dodać  $\frac{1}{3}$  ubitej masy jajecznej i ubijać z najmniejszą prędkością, aż składniki będą dobrze wymieszane. Powtórzyć tę samą procedurę z pozostałymi  $\frac{2}{3}$  ubitej masy jajecznej. Dodawać ją do mieszanki i ubijać z najmniejszą prędkością, aż składniki będą dobrze wymieszane. Nie mieszać zbyt energicznie.
- Do mieszanki przesiać mąkę uniwersalną i niesłodzone kakao w proszku. Dodać mleko i mieszać ciasto, aż będzie gładkie.
- Wmieszać kawałki czekolady.
- Spryskać górną i dolną płytkę sprayem do pieczenia (na bazie masła).
- Na dolną płytkę wylać równomierną warstwę ciasta. Piec przez ok. 4 minuty (aż ciasto będzie całkowicie uformowane, ale nadal miękkie).
- Wyjąć pączki i ostudzić je.

### Przygotowanie (polewa czekoladowa):

- Posiekaną czekoladę i masło kakaowe umieścić w żaroodpornej misce (wykonanej ze stali nierdzewnej lub szkła hartowanego).
- W garnku zagotować około 3 cm wody.
- Umieścić miskę nad wrzącą wodą.
- Gdy mieszanina się roztopi: Zdjąć miskę z ognia. Dobrze wymieszać.
- Przed użyciem należy poczekać, aż polewa czekoladowa ostygnie.
- Zanurzać jedną stronę pączków w polewie czekoladowej. Stronę z polewą natychmiast obrócić do góry. Pączka odłożyć na kilka minut na ładę chłodniczą.
- Opcjonalne: Zanim polewa czekoladowa wyschnie: Posypać ją tęczową posypką lub mini piankami.

## ● Czyszczenie i konserwacja

### ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Przed czyszczeniem: Zawsze odłączaj produkt od źródła zasilania.

### ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

**poparzenia!** Nie czyść produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

① **RADA:** Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Część	Sposób czyszczenia
■ Gofrownica	■ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką.
	■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
■ Płytki 11a 11b 12 13	■ Przemycać wodą i/lub łagodnym detergentem.
■ Szczeliny na spodzie płytek	■ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawalkiem papierowego ręcznika.
■ Element grzejny 6	■ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.
■ Rygiel 1	

### ① **RADY:**

- Płytek 11a 11b 12 13 i produktu nie można w żadnym wypadku myć w zmywarce!
- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

- Po oczyszczeniu: Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

## ● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	■ Wtyczkę sieciową 4 kabla zasilającego podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry są zbyt ciemne.	■ Skrócić czas pieczenia.
Gofry są zbyt blade.	■ Wydłużyć czas pieczenia.
Gotowe gofry są trudne do wyjęcia z produktu.	■ Przed pieczeniem należy lekko nasmarować płytki 11a 11b 12 13.
	■ Wypróbować inny przepis na ciasto.

## ● Przechowywanie

### ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

**poparzenia!** Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilający z wtyczką 4 owinąć wokół zwijacza 5.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wykorzystanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

## ● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamiwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

## Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456\_7890) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

## Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

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



<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana	72
<b>Úvod</b> .....	Strana	72
Použití v souladu s určením .....	Strana	72
Rozsah dodávky .....	Strana	72
Popis dílů .....	Strana	73
Technické údaje .....	Strana	73
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	73
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana	76
<b>Montáž</b> .....	Strana	76
<b>Obsluha</b> .....	Strana	77
Zapnutí/Vypnutí .....	Strana	77
Vafle/koblihy/motivové vafle .....	Strana	77
<b>Recepty</b> .....	Strana	78
Belgické vafle .....	Strana	78
Borůvkové vafle .....	Strana	78
Šunkové/sýrové vafle .....	Strana	79
Vafle Matcha .....	Strana	79
Belgické vafle Brownie .....	Strana	80
Vafle s motivy .....	Strana	80
Jednoduché koblihy .....	Strana	81
Glazované čokoládové koblihy .....	Strana	81
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana	82
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana	82
<b>Skladování</b> .....	Strana	82
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	82
<b>Záruka</b> .....	Strana	83

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	<b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.	 Střídavý proud / střídavé napětí
	<b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.	<b>Hz</b> Hertz (síťová frekvence)
		<b>W</b> Watt
	<b>UPOZORNĚNÍ!</b> Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.	
		 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	<b>OPATRNĚ!</b> Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
		 Výstraha, horký povrch!
	Tento výrobek je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.	
		<b>Bezpečné pro potraviny</b> Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.

## VAFLOVAČ

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

### ● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k výrobě vafelí, koblih a motivových vafelí. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech a nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

### ● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

1× Vaflovač

3× Vyměnitelné sady desek



## ● Popis dílů

Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

Obr. A

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Zelená kontrolka (topení)
- 4 Přívodní vedení se síťovou zástrčkou
- 5 Návin kabelu
- 6 Topný článek
- 7 Velké hákové svorky
- 8 Uvolňovací páčka
- 9 Vnější zarážky (malé)
- 10 Vnitřní zarážky (velké)
- 11a Motivová deska (dolní deska, konkávní)
- 11b Motivová deska (horní deska, konvexní)
- 12 Koblíhová deska (horní a dolní deska)
- 13 Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl)

## ● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
Číslo modelu:	HG05615A (Růžové) HG05615B (Zelené) HG05615C (Bílá)

Certifikované GS (TÜV SÜD)

## **Bezpečnostní pokyny**

**SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM  
VÝROBKU SE VŠEMI  
BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A  
POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ  
PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK  
JINÝM LIDEM, DEJTE JIM I  
VŠECHNY DOKUMENTY!**

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

## **Děti a osoby se zdravotním omezením**

### **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!**

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek může být používán dětmi od 8 let věku a více a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny o tom, jak spotřebič bezpečně používat a rozumí nebezpečí s tím spojeným.

- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od zařízení a připojovacího vedení.

### **Použití v souladu s určením**

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

### **Elektrická bezpečnost**

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte.

Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením produktu k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a síťový kabel na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přírodní vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přírodní kabel nebyl sevřen deskami nebo aby nebyl v kontaktu s okraji desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použito prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přírodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.

## Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, Když je připojen k síti.
- Výrobek nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez nasazené sady desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Ze strany uživatele nejsou zapotřebí žádná opatření, aby se výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se automaticky nastaví na 50 nebo 60 Hz.

## Čištění a uložení

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky za spojovací vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

## ● Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

## ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- Poprvé, kdy se výrobek zahřeje, může být přítomen mírný zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí!
- První sadu vafelí/koblih zlikvidujte.

## ● Montáž

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem.** Předtím, než desky **11a**, **11b**, **12**, **13** vložíte/odeberete: Vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin.** Desky **11a**, **11b**, **12**, **13** se ihned po operaci nesmí měnit/být odstraněny. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

### Vložte desky

- Otevřete zámek **1**. Otevřete výrobek.
- Umístěte vnitřní zarážky **10** požadované desky do velkých hákových svorek **7**.
- Desku stlačte směrem dolů, až slyšitelně zaklapne.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

## ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Vkládejte pouze desky stejného druhu.

### Motivová deska Vložit (Obr. B)

Konkávní **11a** Spodní část výrobku

Konvexní **11b** Horní část výrobku

## Odebrání desek

- Otevřete zámek **1**. Otevřete výrobek.
- Zatáhněte za páčky odblokování **8**. Odstraňte desku.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

## ● Obsluha

- **Příprava:** Namažte horní i dolní desku **11a** **11b** **12** **13** vhodným jedlým olejem.

## ● Zapnutí/Vypnutí

- Zapněte výrobek: Spojte sířovou zástrčku **4** s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka **2** svítí.
- Vypněte výrobek: Vytáhněte sířovou zástrčku **4** ze zásuvky. Červená kontrolka **2** zhasne.

### Kontrolka Stav

Červená kontrolka **2** Výrobek zapnut se zapne

Červená kontrolka **2** Výrobek vypnut se vypne

Zelená kontrolka **3** Produkt se ohřívá/znovu ohřívá

Zelená kontrolka **3** se Byla dosažena teplota pečení

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** V průběhu provozu se zelená kontrolka **3** příležitostně zapíná a vypíná. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na pečící teplotu.

## ● Vafle/koblíhy/motivové vafle

### ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Namažte horní i dolní desku **11a** **11b** **12** **13** vhodným jedlým olejem.
- Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
- Nepřepněte spodní desku **11a** **11b** **12** **13** těstem.
- Ohřívějte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka **3**.
- Otevřete zámek **1**. Otevřete výrobek.
- Pro nalévání těsta na spodní desku **11a** **12** **13** používejte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch desek.
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek **1**. Těsto se nyní peče.

### ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Proces pečení trvá asi 3 až 7 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

### Doporučené doby přípravy

Vafle 5 až 7 minut

Koblížky 2,5 až 5 minut

Vafle s motivy 7 minut

Pouze jako reference (Odhadované doby přípravy najdete v odstavci „Recepty“)

- Odebírání vafli/ koblíh/vafli s motivy: Použijte plastovou/dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný nekovový nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Zatímco se vafle/koblíhy pečou, vypne se zelená kontrolka **3** a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.
- Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte sířovou zástrčku **4** ze zásuvky.

## ● **Recepty**

### ● **Belgické vafle**

#### **Desky:**

Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl) 13

#### **Přísady:**

5	Vejsce, oddělený bílek a žloutek
250 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
200 g	Cukr
400 ml	Mléko
500 g	Mouka
2 balíčky	Vanilkový cukr
5 g	Prášek do pečiva

#### **Příprava:**

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšlehejte bílky a cukr do tuha. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšlehejte žloutky. Přidejte mléko a rozpuštěné máslo a promíchejte.
- Do další misky prosejte suché přísady dohromady. Přidejte směs vaječného žloutku. Vymíchejte těsto do hladka.
- Opatrně vmíchejte na tuho ušlehané bílky.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 5 minuty (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).

### ● **Borůvkové vafle**

#### **Desky:**

Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl) 13

#### **Přísady:**

2	Vejsce, oddělený bílek a žloutek
100 g	Cukr
100 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
160 ml	Mléko
200 g	Univerzální mouka
½ čajové lžičky	Prášek do pečiva
130 g	Borůvky (čerstvé nebo mražené)

#### **Příprava:**

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšlehejte bílky a cukr do tuha. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšlehejte žloutky. Přidejte mléko a rozpuštěné máslo a promíchejte.
- Do další misky prosejte suché přísady dohromady. Přidejte směs vaječného žloutku. Vymíchejte těsto do hladka.
- Opatrně vmíchejte na tuho ušlehané bílky. Opatrně vmíchejte borůvky.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 5 minuty (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).

## ● Šunkové/sýrové vafle

### Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

### Přísady:

3	Vejce, oddělený bílek a žloutek
50 g	Cukr
150 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
500 ml	Mléka
420 g	Univerzální mouka
3 čajová lžička	Prášek do pečiva
150 g	Šunka, nakrájená na kostičky
150 g	Strouhaný sýr čedar

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšlehejte bílky a cukr do tuha. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšlehejte žloutky. Přidejte mléko a rozpuštěné máslo a promíchejte.
- Do další misky prosejte suché přísady dohromady. Přidejte směs vaječného žloutku. Vymíchejte těsto do hladka.
- Opatrně vmíchejte na tuho ušlehané bílky.
- Opatrně vmíchejte nakrájenou šunku a nastrouhaný sýr čedar.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Směs rovnoměrně rozdělte na spodní desku. Pečeme po dobu asi 7 minuty (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).

## ● Vafle Matcha

### Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

### Příměsi (vafle):

2	Vejce, oddělený bílek a žloutek
150 g	Cukr
100 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
160 ml	Mléka
170 g	Univerzální mouka
½ čajové lžičky	Jedlá soda
30 g	Prášek zeleného čaje Matcha

### Přísady (čokoládová poleva Matcha):

200 g	Bílá čokoláda (nahrubo nasekaná)
140 g	Smetana (35 % tuku)
1 čajová lžička	Prášek zeleného čaje Matcha

- **Volitelná obloha:** Zmrzlina ze zeleného čaje, prášek zeleného čaje Matcha

### Příprava (vafle):

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšlehejte bílky a cukr do tuha. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšlehejte žloutky. Přidejte mléko a rozpuštěné máslo a promíchejte.
- Do další misky prosejte suché přísady dohromady. Přidejte směs vaječného žloutku. Vymíchejte těsto do hladka.
- Opatrně vmíchejte na tuho ušlehané bílky.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 5 minuty (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).

### Příprava (Čokoládová poleva Matcha):

- Dejte všechny ingredience do žáruvzdorné misky (z nerezové oceli nebo z tvrzeného skla).
- V hrnci uveďte asi 3 cm vody do varu.
- Postavte misku nad vařící vodou.
- Když se směs roztaví, odstraňte misku ze sporáku. Zamíchejte a dobře promíchejte. Čokoládová omáčka Matcha je připravena.

## ● Belgické vafle Brownie

### Desky:

Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl) 13

### Přísady:

2	Vejsce, oddělený bílek a žloutek
150 g	Cukr
100 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
160 ml	Mléka
160 g	Univerzální mouka
40 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr

½ čajové lžičky Prášek do pečiva

100 g Malé čokoládové kousky

- **Volitelná obloha:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukr

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- V misce vyšlehejte bílky a cukr do tuha. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšlehejte žloutky. Přidejte mléko a rozpuštěné máslo a promíchejte.
- Do další misky prosejte suché přísady dohromady. Přidejte směs vaječného žloutku. Vymíchejte těsto do hladka.
- Opatrně vmíchejte na tuho ušlehané bílky.
- Opatrně vmíchejte malé čokoládové kousky.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 5 minut (až je těsto zcela zformováno, ale stále ještě měkké).
- Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

## ● Vafle s motivy

### Desky:

Motivové desky (spodní deska, konkávní) 11a a (horní deska, konvexní) 11b

### Přísady:

250 g	Cukr
125 g	Máslo, rozpuštěné
2	Vejsce
250 ml	Teplá voda (30 °C)
250 g	Mouky

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- V misce ušlehejte vejce a cukr na světlou, jasně žlutou směs.
- Přidejte do směsi rozpuštěné máslo. Dobře promíchejte.
- Do směsi prosejte mouku a přidejte vodu. Těsto šlehejte při nízkých otáčkách a míchejte do hladka.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 7 minut (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).



## ● Jednoduché koblíhy

### Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

### Přísady:

260 g	Mouky
130 g	Cukr
1 balíčky	Vanilkový cukr
250 ml	Mléka
3	Vejce
5 polévkových lžic	Rostlinný olej
30 g	Prášek do pečiva

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- V misce ušlehejte vejce, vanilkový cukr a cukr na světlou, jasně žlutou směs.
- Do směsi přidejte rostlinný olej a mléko. Těsto šlehejte při nízkých otáčkách a míchejte do hladka.
- Mouku a prášek do pečeni prosejte do směsi. Těsto šlehejte při nízkých otáčkách a míchejte do hladka.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 2,5 minuty (až je těsto zlatohnědé a zcela zformováno, ale stále ještě měkké).

## ● Glazované čokoládové koblíhy

### Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

### Přísady:

#### Čokoládové koblíhy:

200 g	Nesolené máslo, změkklé
180 g	Cukr
3	Vejce
160 g	Univerzální mouka
40 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr
60 ml	Mléka
100 g	Čokoládové kousky

#### Čokoládová poleva:

50 g	Čokoláda (50 %) (hrubě nasekaná)
20 g	Kakaové máslo

- **Volitelná obloha:** Duhové cukrové ozdůbky, mini marshmallows

### Příprava (čokoládové koblíhy):

- Předehřejte výrobek.
- V misce vymícháme vejce. Odstavte stranou.
- V jiné misce vyšleháme změkklé máslo a cukr do lehké, světle žluté směsi. Přidejte  $\frac{1}{3}$  vymíchané směsi a šlehejte nejnížší rychlostí až jsou přísady dobře smíchány. Stejný postup zopakujte se zbývajícím  $\frac{2}{3}$  vymíchané vaječné hmoty; přidejte ke směsi a šlehejte při nejnížší rychlosti, až jsou příměsi k dobře promíchány. Směs nemíchejte příliš silně.
- Do směsi prosejte mouku a neslazený kakaový prášek. Přidejte mléko a těsto vymíchejte do hladka.
- Opatrně vmíchejte čokoládové kousky.
- Horní a dolní desku postříkejte sprejem na pečení (na bázi másla).
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní desku. Pečeme po dobu asi 4 minut (až je těsto zcela zformováno, ale stále ještě měkké).
- Koblíhy vyjměte a nechte vychladnout.

### Příprava (čokoládová poleva):

- Nasekanou čokoládu a kakaové máslo dejte do žáruvzdorné misky (nerezová ocel nebo tvrzené sklo).
- V hrnci uveďte asi 3 cm vody do varu.
- Dejte misku nad vařící vodu.
- Když je směs roztavená: Sejměte misku ze sporáku. Zamíchejte a dobře promíchejte.
- Před použitím nechte čokoládovou polevu trochu ochladit.
- Jednu stranu koblíhy ponořte do čokoládové polevy. Stranu s polevou otočte hned nahoru. Koblíhu dejte na několik minut sušit do chlazené police.
- Volitelně: Než čokoládová poleva zaschne: Posypejte duhovými cukrovými ozdůbkami nebo mini marshmallows.

## ● Čistění a péče

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

**⚠ VAROVÁNÍ!** Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

**ⓘ UPOZORNĚNÍ:** Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Vaflovač	■ Otfete kryt lehce navlhčeným hadříkem. ■ Nedovoďte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Desky 11a 11b 12 13	■ Opláchněte desky vodou a/nebo jemným čistícím prostředkem.
■ Meziprostory na spodních stranách desek	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.
■ Topný článek 6	■ Přílnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špízy.
■ Zámek 1	

### ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- Desky 11a 11b 12 13 a výrobek nemýjte v žádném případě v myčce na nádobí!
- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

- Po čištění: Nechte všechny díly úplně uschnout.

## ● Odstraňování poruch

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	■ Připojte síťovou zástrčku 4 do vhodné zásuvky.
Vafle jsou příliš tmavé.	■ Zkraťte dobu pečení.
Vafle jsou příliš světlé.	■ Prodlužte dobu pečení.
Hotové upečené vafle se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	■ Před pečením desky 11a 11b 12 13 lehce namažte tukem. ■ Vyzkoušejte si další recept na těsto.

## ● Skladování

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!**

- Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.
- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Naviňte přívodní vedení 4 na naviják kabelu 5.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevřících hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Ušchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

## Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456\_7890) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

## Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: [owim@idl.cz](mailto:owim@idl.cz)



<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana	85
<b>Úvod</b> .....	Strana	85
Používanie v súlade s určením .....	Strana	85
Rozsah dodávky .....	Strana	85
Popis súčiastok .....	Strana	86
Technické údaje .....	Strana	86
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	86
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana	89
<b>Montáž</b> .....	Strana	89
<b>Obsluha</b> .....	Strana	90
Zapnutie/vypnutie .....	Strana	90
Pečenie vaflí/šišiek/vaflí s motívom .....	Strana	90
<b>Recepty</b> .....	Strana	91
Belgické vafle .....	Strana	91
Čučoriedkové vafle .....	Strana	91
Šunkové/syrové vafle .....	Strana	92
Matcha vafle .....	Strana	92
Belgické vafle Brownie .....	Strana	93
Vafle s motívom .....	Strana	93
Jednoduché dolky .....	Strana	94
Glazované čokoládové šišky .....	Strana	94
<b>Čistenie a údržba</b> .....	Strana	95
<b>Odstraňovanie chýb</b> .....	Strana	95
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	95
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	95
<b>Záruka</b> .....	Strana	96

## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>		Striedavý prúd / striedavé napätie
			Hertz (sieťová frekvencia)
			Watt
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p><b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<p><b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
			Pozor, horúci povrch!
	Tento produkt je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí sa uzemniť.		<p><b>Vhodné pre potraviny</b></p> <p>Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>

## VAFLOVAČ

### ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

### ● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na výrobu vafli, šišiek a vafli s motívom. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

### ● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1x Vaflovač

3x Vymeniteľné sety patní

## ● Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresemi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

Obr. A

- 1 Zaisťovací uzáver
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Uvoľňovacia páka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorň výstupok (veľký)
- 11a Platňa s motívom (spodná platňa, konkávna)
- 11b Platňa s motívom (horná platňa, konvexná)
- 12 Platňa na šišky (horná a spodná platňa)
- 13 Platňa na vafle (horná a spodná platňa)

## ● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50/60 Hz
Príkon:	750 W
Trieda ochrany:	I
Modelové číslo:	HG05615A (Ružová) HG05615B (Zelená) HG05615C (Biely)

Testované GS (TÜV SÜD)

## **Bezpečnostné upozornenia**

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ A POKYNMÍ NA POUŽITIE! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K VÝROBKU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku!

V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

## **Deti a osoby s postihnutím**

### **VÝSTRAHA!**

## **NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi.

Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom

bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.

- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

### **Používanie v súlade s určením**

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

### **Elektrická bezpečnosť**

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**  
Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**  
**Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- ⚠ **VÝSTRAHA!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**  
Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

- ⚠ **VÝSTRAHA!**  
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**  
Nepoužívajte poškodený produkt.  
Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.

- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte na poškodenie. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Napájací kábel chráňte pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytili o platne a nedotýkal sa hrán platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Na strane používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť pri nastavovaní produktu na 50 alebo 60 Hz. Produkt sa na 50 resp. 60 Hz nastaví automaticky.

## Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt nepresúvajte počas prevádzky.
- Produkt nepoužívajte bez vložených platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplu vzdornom a suchom povrchu.



## Čistenie a skladovanie

### ⚠ VÝSTRAHA!

#### Nebezpečenstvo

**poranenia!** Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho od elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

### ● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe sú niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Produkt pred prvým použitím zapnite bez cesta, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite produkt a jeho príslušenstva (pozri „Čistenie a údržba“).

### ⓘ UPOZORNENIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné odvetranie prostredia.
- Prvú várku vafli/šišiek zlikvidujte.

### ● Montáž

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.** Skôr ako vložíte/ vyberiete platne 11a 11b 12 13: Vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia.** Platne 11a 11b 12 13 sa nesmú vymieňať/odstraňovať priamo po prevádzke. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

### Vloženie platní

- Otvorte zaisťovací uzáver 1. Otvorte produkt.
- Umiestnite vnútorné západky 10 požadovanej platne do veľkých háčikových upevnení 7.
- Zatlačte platňu nadol, pokým nezacvakne.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

## **i** UPOZORNENIA:

- Vkladajte len platne rovnakého typu.

### **Platňa s motívom Vloženie (obr. B)**

Konkávna **11a** Spodná časť produktu

Konvexná **11b** Horná časť produktu

## **Odstránenie platní**

- Otvorte zaisťovací uzáver **1**. Otvorte produkt.
- Potiahnite za uvoľňovacie páky **8**. Odstráňte platňu.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

## **Obsluha**

- **Príprava:** Namastíte hornú a spodnú platňu **11a** **11b** **12** **13** s vhodným jedlým olejom.

## **Zapnutie/vypnutie**

- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku **4** zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka **2** svieti.
- Vypnutie produktu: Vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky. Červená kontrolka **2** zhasne.

### **Kontrolka**

### **Stav**

Červená kontrolka **2** Produkt zapnutý

Červená kontrolka **2** Produkt vypnutý

Zelená kontrolka **3** Produkt sa zahrieva/  
opätovne nahrieva

Zelený kontrolka **3** Teplota pečenia bola  
dosiahnutá

- i** **UPOZORNENIE:** Zelená kontrolka **3** sa počas prevádzky príležitostne vypína a zapína. To indikuje, že sa produkt opäť zahrieva na teplotu pečenia.

## **Pečenie vafli/šišiek/vafli s motívom**

### **i** UPOZORNENIA:

- Namastíte hornú a spodnú platňu **11a** **11b** **12** **13** s vhodným jedlým olejom.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Spodnú platňu **11a** **12** **13** neprepĺňajte cestom.
- Produkt nahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka **3**.
- Otvorte zaisťovací uzáver **1**. Otvorte produkt.
- Na nalievanie cesta na platňu **11a** **12** **13** použite drevenú alebo tepluodolnú naberačku. Nepoužívajte kovovú naberačku, pretože by mohla poškodiť teflónový povrch platní.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaisťovací uzáver **1**. Teraz sa cesto bude piecť.

### **i** UPOZORNENIA:

- Pečenie trvá pribl. 3 až 7 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

### **Odporúčané časy pečenia**

Vafle 5 až 7 minút

Dolky 2,5 až 5 minút

Vafle s motívom 7 minút

Iba ako referencia (odhadovaný čas pečenia nájdete v odseku „Recepty“)

- Odobratie vafli/doliek/vafli s motívom: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
- Počas pečenia vafli/šišiek sa zelená kontrolka **3** vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.
- Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite sieťovú zástrčku **4** zo zásuvky.

## ● Recepty

### ● Belgické vafle

#### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

#### Prísady:

5	Vajec, oddelené
250 g	Nesoleného masla, rozpusteného
200 g	Cukru
400 ml	Mlieka
500 g	Múky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

#### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme bielka s cukrom do tuhého snehu. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme žĺtka. Pridáme mlieko a rozpustené maslo a zamiešame.
- V inej miske preosejeme spolu suché prísady. Pridáme zmes žĺtok. Cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame bielka vyšľahané do tuha.
- Hornú i spodnú platňu nasprejeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 5 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

### ● Čučoriedkové vafle

#### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

#### Prísady:

2	Vajec, oddelené
100 g	Cukru
100 g	Nesoleného masla, rozpusteného
160 ml	Mlieka
200 g	Univerzálnej múky
½ ČL	Prášku do pečiva
130 g	Čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

#### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme bielka s cukrom do tuhého snehu. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme žĺtka. Pridáme mlieko a rozpustené maslo a zamiešame.
- V inej miske preosejeme spolu suché prísady. Pridáme zmes žĺtok. Cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame bielka vyšľahané do tuha. Pridáme čučoriedky.
- Hornú i spodnú platňu nasprejeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 5 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

## ● Šunkové/syrové vafle

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady:

3	Vajec, oddelené
50 g	Cukru
150 g	Nesoleného masla, rozpusteného
500 ml	Mlieka
420 g	Univerzálnej múky
3 ČL	Prášku do pečiva
150 g	Šunky, nakrájanej na kocky
150 g	Nastrúhaného syru cheddar

### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme bielka s cukrom do tuhého snehu. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme žĺtka. Pridáme mlieko a rozpustené maslo a zamiešame.
- V inej miske preosejeme spolu suché přísady. Pridáme zmes žĺtok. Cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame bielka vyšľahané do tuha.
- Primiešame šunku nakrájanú na kocky a nastrúhaný syr.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Zmes rovnomerne rozdelíme na spodnej platni. Pečieme približne 7 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

## ● Matcha vafle

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady (vafle):

2	Vajec, oddelené
150 g	Cukru
100 g	Nesoleného masla, rozpusteného
160 ml	Mlieka
170 g	Univerzálnej múky
½ ČL	Prášku do pečiva
30 g	Práškového zeleného čaju Matcha

### Prísady (Matcha čokoládová poleva):

200 g	Bielej čokolády (nasekaná nahrubo)
140 g	Smotana (35 % tuku)
1 ČL	Práškového zeleného čaju Matcha

- **Voliteľné oblohy:** Zmrzlina zo zeleného čaju, práškový zelený čaj Matcha

### Príprava (vafle):

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme bielka s cukrom do tuhého snehu. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme žĺtka. Pridáme mlieko a rozpustené maslo a zamiešame.
- V inej miske preosejeme spolu suché přísady. Pridáme zmes žĺtok. Cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame bielka vyšľahané do tuha.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 5 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

### Príprava (Matcha čokoládovej polevy):

- Všetky přísady dáme do teplovzdornej misky (z nerezú alebo tvrdeného skla).
- Do hrnca dáme zovrieť približne 3 cm vody.
- Misku položíme nad vriacu vodu.
- Keď je zmes rozpustená, vezmeme misku zo sporáku. Miešame a dobre premiešame. Čokoládová poleva Matcha je pripravená.

## ● Belgické vafle Brownie

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady:

2	Vajec, oddelené
150 g	Cukru
100 g	Nesoleného masla, rozpusteného
160 ml	Mlieka
160 g	Univerzálnej múky
40 g	Nesladeného kakaového prášku
½ ČL	Prášku do pečiva
100 g	Malých kúskov čokolády

- **Voliteľné oblohy:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, práškový cukor

### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske vyšľaháme bielka s cukrom do tuhého snehu. Odložíme bokom.
- V druhej miske vyšľaháme žltka. Pridáme mlieko a rozpustené maslo a zamiešame.
- V inej miske preosejeme spolu suché přísady. Pridáme zmes žltok. Cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame bielka vyšľahané do tuha.
- Primiešame malé kúsky čokolády.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 5 minút (kým je cesto úplne sformované, ale ešte mäkké).
- Podávame s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

## ● Vafle s motívom

### Platne:

Platne s motívom (spodná platňa, konkávna) 11a a (horná platňa, konvexná) 11b

### Prísady:

250 g	Cukru
125 g	Masla, rozpusteného
2	Vajec
250 ml	Teplej vody (30 °C)
250 g	Múky

### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske zmiešame vajíčka a cukor na ľahkú, svetložltú zmes.
- K zmesi pridáme rozpustené maslo. Dobre zmiešame.
- Preosejeme múku do zmesi a pridáme vodu. Cesto miešame nízkou rýchlosťou a vymiešame ho do hladka.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 7 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

## ● Jednoduché dolky

### Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

### Prísady:

260 g	Múky
130 g	Cukru
1 balíčky	Vanilkového cukru
250 ml	Mlieka
3	Vajec
5 PL	Rastlinného oleja
30 g	Prášku do pečiva

### Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V miske zmiešame vajička, vanilkový cukor a cukor na ľahkú, svetložltú zmes.
- Do zmesi pridáme rastlinný olej a mlieko. Cesto miešame nízkou rýchlosťou a vymiešame ho do hladka.
- Do zmesi pridáme múku a prášok do pečiva. Cesto miešame nízkou rýchlosťou a vymiešame ho do hladka.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 2,5 minút (kým je cesto zlatohnedé a plne sformované, ale ešte mäkké).

## ● Glazované čokoládové šišky

### Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

### Prísady:

#### Čokoládové šišky:

200 g	Nesoleného masla, zmäknutého
180 g	Cukru
3	Vajec
160 g	Univerzálnej múky
40 g	Nesladeného kakaového prášku
60 ml	Mlieka
100 g	Čokoládových kúskov

#### Čokoládová glazúra:

50 g	Čokolády (50 %) (nahrubo nasekanej)
20 g	Kakaového masla

- **Voliteľné oblohy:** Dúhový cukrový dekor, mini marshmallows

### Príprava (čokoládových šišiek):

- Predhrejeme produkt.
- V miske rozšľaháme vajička. Odložíme bokom.
- V inej miske zmiešame zmäknuté maslo a cukor na ľahkú, svetložltú zmes.  $\frac{1}{3}$  pridáme k vyšľahanej vajíčkovej mase a najnižšou rýchlosťou šľaháme, kým sa príslady nepremiešajú. Opakujeme postup so zostávajúcimi  $\frac{2}{3}$  vyšľahanej vajíčkovej masy; pridáme k zmesi a na najnižšej rýchlosti šľaháme, kým nie sú príslady zmiešané. Zmes nešľaháme príliš silno.
- Preosejeme univerzálnu múku a nesladený kakaový prášok do zmesi. Pridáme mlieko a cesto vymiešame do hladka.
- Zamiešame čokoládové kúsky.
- Hornú i spodnú platňu nasprejujeme tukom na pečenie (na báze masla).
- Cesto rovnomerne rozotrieme na dolnú platňu. Pečieme približne 4 minút (kým je cesto úplne sformované, ale ešte mäkké).
- Šišky vyberieme a necháme vychladnúť.

### Príprava (čokoládová glazúra):

- Nasekané kúsky čokolády a kakaové maslo dáme do teplovzdornej misky (z nerezú alebo tvrdeného skla).
- Do hrnca dáme zovrieť približne 3 cm vody.
- Misku položíme nad vriacu vodu.
- Keď sa zmes rozpustí: Odoberieme misku zo sporáka. Miešame a dobre premiešame.
- Čokoládovú glazúru necháme pred použitím trochu vychladnúť.
- Jednu stranu šišiek ponoríme do čokoládovej glazúry. Glazovanú stranu ihneď otočíme dohora. Šišku umiestnime na pár minút chladnúť do chladničky.
- Voliteľné: Skôr ako stuhne čokoládová glazúra: Posypeme dúhovým cukrovým dekorom alebo mini marshmallows.

## ● Čistenie a údržba

**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

**⚠ VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

**ⓘ UPOZORNENIE:** Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ľažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Vafflovač	■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. ■ Nedovoľte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Platne 11a 11b 12 13	■ Platne opláchnite všetky vodou a/alebo jemným čistiacim prostriedkom.
■ Medzipriestory na dolných stranách platní	■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.
■ Ohrievací prvok 6	■ Odstráňte pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
■ Zaisťovací uzáver 1	

### ⓘ UPOZORNENIA:

- Platne 11a 11b 12 13 a produkt v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!
- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

- Po vyčistení: Nechajte všetky časti úplne vyschnúť.

## ● Odstraňovanie chýb

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Pripojte sieťovú zástrčku 4 do vhodnej sieťovej zásuvky.
Vafle sú príliš tmavé.	■ Skráťte čas pečenia.
Vafle sú príliš svetlé.	■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle sa dajú len ľažko odstrániť z produktu.	■ Platne 11a 11b 12 13 pred pečením mierne namažte tukom. ■ Vyskúšajte iný recept na cesto.

## ● Skladovanie

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.
- Produkt pred uskladnením vyčistite.
  - Napájací kábel 4 naviňte okolo vinutia kábla 5.
  - Keď produkt nepoužívate, uchovávajte v originálnom balení.
  - Produkt odložte na suché miesto mimo dosahu detí.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

## Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:


Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456\_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## Servis

 **Servis Slovensko**  
Tel.: 0800 008158  
E-pošta: owim@lidl.sk





**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG05615A / HG05615B / HG05615C

Version: 11/2020

IAN 345638\_2004

