

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG14253B  
Version: 04/2026

IAN 516434\_2510





## **WAFFLE MAKER / WAFFELEISEN / GAUFRIER SSWM 750 F1**

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

### **WAFFLE MAKER**

Operation and safety notes

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

### **WAFFELEISEN**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

### **GAUFRIER**

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### **WAFELIJZER**

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

### **PIASTRA PER WAFFEL**

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

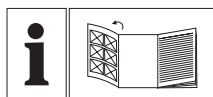
### **GOFRERA**

Instrucciones de utilización y de seguridad

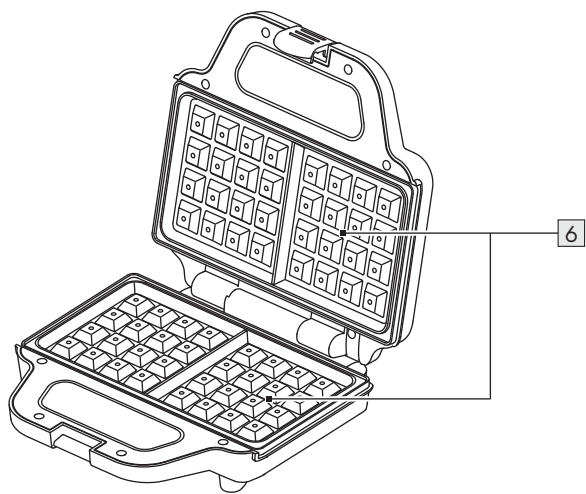
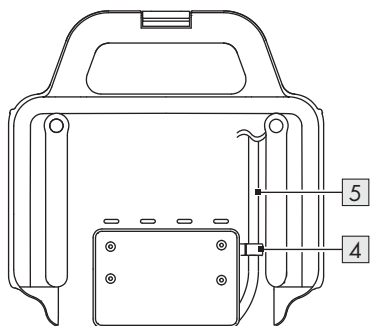
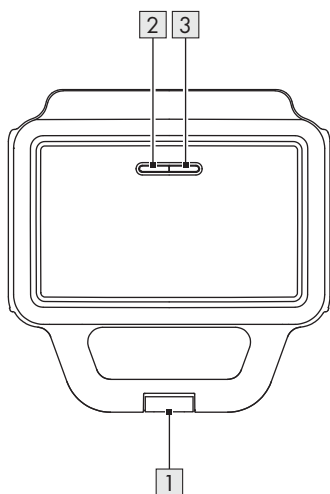
(PT)

### **MÁQUINA PARA WAFFLES**

Instruções de utilização e de segurança



|             |                                                     |        |    |
|-------------|-----------------------------------------------------|--------|----|
| GB/IE/NL/MT | Operation and safety notes                          | Page   | 5  |
| DE/AT/BE/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise                 | Seite  | 18 |
| FR/BE/CH    | Instructions d'utilisation et consignes de sécurité | Page   | 32 |
| NL/BE       | Bedienings- en veiligheidsinstructies               | Pagina | 47 |
| IT/CH/MT    | Indicazioni per l'uso e per la sicurezza            | Pagina | 60 |
| ES          | Instrucciones de utilización y de seguridad         | Página | 73 |
| PT          | Instruções de utilização e de segurança             | Página | 86 |







|                                        |      |    |
|----------------------------------------|------|----|
| <b>Warnings and symbols used</b> ..... | Page | 6  |
| <b>Introduction</b> .....              | Page | 7  |
| Intended use .....                     | Page | 7  |
| Scope of delivery .....                | Page | 7  |
| Description of parts .....             | Page | 7  |
| Technical data .....                   | Page | 7  |
| <b>Safety instructions</b> .....       | Page | 7  |
| <b>Before first use</b> .....          | Page | 10 |
| <b>Operation</b> .....                 | Page | 10 |
| Turning on/off .....                   | Page | 10 |
| Waffles .....                          | Page | 11 |
| <b>Recipes</b> .....                   | Page | 12 |
| Belgian waffles .....                  | Page | 12 |
| Blueberry waffles .....                | Page | 12 |
| Ham and cheese waffles .....           | Page | 12 |
| Belgian brownie waffles .....          | Page | 13 |
| Pumpkin spice waffles .....            | Page | 13 |
| Low-Gluten waffles .....               | Page | 14 |
| Matcha Low-Gluten waffles .....        | Page | 14 |
| Solanum tuberosum waffles .....        | Page | 14 |
| Banana waffles .....                   | Page | 14 |
| Purple rice waffles .....              | Page | 15 |
| <b>Cleaning and care</b> .....         | Page | 15 |
| <b>Storage</b> .....                   | Page | 15 |
| <b>Disposal</b> .....                  | Page | 16 |
| <b>Warranty</b> .....                  | Page | 16 |
| Warranty claim procedure .....         | Page | 17 |
| Service .....                          | Page | 17 |

## 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>Hz</b> Hertz (supply frequency)</p>                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>W</b> Watts</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>Use the product in dry indoor spaces only.</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>Warning – hot surface!</p>                                                                                                            |
|  <p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>                                                                    |  <p>Food safe<br/>This product has no adverse effect on taste or smell.</p>                                                               |
| <p><b>CE</b> CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>                                                                                                                                                      |  <p>Safety information</p>  <p>Instructions for use</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. You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516434\_2510.

### ● Intended use

- This product is designed for making 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 packaging materials before use.

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

### ● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Mains cord retainer
- 5 Mains cord with mains plug
- 6 Heating plates

### ● Technical data

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Input voltage:       | 220-240 V~, 50 Hz |
| Power consumption:   | 750 W             |
| Protection class:    | I                 |
| <b>Certification</b> |                   |
| HG14253B:            | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:         | -                 |



### 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 without supervision.

- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

## **Intended use**

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

## **Electrical safety**

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

**⚠️ DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling.

During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

**⚠️ 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 mains 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 mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains 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 mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

## Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains 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.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## **Cleaning and storage**

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

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

## ● **Before first use**

- ☐ Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- ☐ During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
- ☐ Clean the product and its accessories (see “Cleaning and care”).

## ● **Operation**

### **ⓘ 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.

## ● **Turning on/off**

- ☐ Turning the product on: Connect the mains plug **[5]** to a suitable wall outlet. The red indicator **[2]** lights up.
- ☐ Turning the product off: Disconnect the mains plug **[5]** from the wall outlet. The red indicator **[2]** goes off.

| Light indicators                        | Status                                   |
|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Red indicator off & green indicator off | Product off                              |
| Red indicator on & green indicator off  | Product is preheating/reheating          |
| Red indicator on & green indicator on   | The optimum temperature has been reached |

**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.

## ● Waffles

### ① NOTES:

- ☐ Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
  - ☐ Keep the product locked while preheating.
  - ☐ Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [3] lights up.
  2. Pull the lock [1]. Open the product.
  3. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6]. Sample recipes can be found in the following chapter.
  4. Close the product. Close the lock [1]. The waffles are being baked now.
  5. When baking is complete: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet.

## Processing table – Waffle maker

|                           | Serving | Preparation time |
|---------------------------|---------|------------------|
| Belgian waffles           | 2       | Approx. 20 min   |
| Blueberry waffles         | 2       | Approx. 20 min   |
| Ham and cheese waffles    | 2       | Approx. 20 min   |
| Belgian brownie waffles   | 2       | Approx. 15 min   |
| Pumpkin spice waffles     | 2       | Approx. 15 min   |
| Low-Gluten waffles        | 2       | Approx. 30 min   |
| Matcha Low-Gluten waffles | 2       | Approx. 30 min   |
| Solanum tuberosum waffles | 2       | Approx. 60 min   |
| Banana waffles            | 2       | Approx. 20 min   |
| Purple rice waffles       | 4       | Approx. 120 min  |

## ● Recipes

### ● Belgian waffles

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 5      | Eggs              |
| 250 g  | Butter            |
| 200 g  | Sugar             |
| 400 ml | Milk              |
| 500 g  | All-purpose flour |
| 5 g    | Vanilla sugar     |
| 5 g    | Baking powder     |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix eggs, vanilla sugar, sugar, and butter.
3. Add baking powder, half of the flour and half of the milk into the bowl and stir.
4. Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
5. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6].
7. Close the product and bake the waffles for 8 minutes.
8. Serve immediately.

### ● Blueberry waffles

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 100 ml | Vegetable oil                 |
| 250 ml | Milk                          |
| 2      | Eggs                          |
| 100 g  | Sugar                         |
| 280 g  | All-purpose flour             |
| 8 g    | Baking powder                 |
| 80 g   | Blueberries (fresh or frozen) |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk oil, milk, eggs, and sugar.
3. Add the flour and baking powder and stir until well combined.

4. Fold in the blueberries.
5. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6].
7. Close the product and bake the waffles for about 10 minutes, until golden brown.
8. Serve immediately.

### ● Ham and cheese waffles

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 570 g    | Hash brown potatoes (refrigerated) |
| 225 g    | Black forest ham (diced)           |
| 200 g    | Cheddar cheese (shredded)          |
| 3        | Eggs (whisked)                     |
| 2 cloves | Garlic (minced)                    |
| 2 tsp    | Fresh parsley leaves (chopped)     |
| 1 tsp    | Dried thyme                        |
| 1 tsp    | Smoked paprika powder              |
| -        | Salt                               |
| -        | Black pepper (freshly ground)      |

#### Preparation:

1. Thaw the hash brown potatoes.
2. Preheat the product.
3. In a large bowl, mix hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika powder. Season with salt and black pepper.
4. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
5. Evenly spread the batter onto the lower heating plate [6].
6. Close the product and bake the waffles for about 7 minutes, until golden brown and crisp.
7. Serve immediately.

## ● Belgian brownie waffles

|          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| 180 g    | All-purpose flour                                  |
| 65 g     | Unsweetened cocoa powder                           |
| 20 g     | Granulated sugar                                   |
| 1 tsp    | Baking powder                                      |
| 1 tsp    | Sea salt                                           |
| 10 tbsp  | Unsalted butter (melted)                           |
| 2        | Eggs                                               |
| 2 tsp    | Vanilla extract                                    |
| 60 ml    | Water                                              |
| 120 g    | Mini chocolate chips                               |
| Optional | Powdered sugar, vanilla ice cream, chocolate sauce |

### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, vanilla extract, and water.
5. Combine the egg mixture with the dry mixture.
6. Add the melted butter and mix everything.
7. Fold in the chocolate chips.
8. Grease both heating plates **[6]** with a suitable baking oil.
9. Evenly spread the batter onto the lower heating plate **[6]**.
10. Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
11. Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.
12. Optional: Serve the waffles with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

## ● Pumpkin spice waffles

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 250 g    | All-purpose flour                |
| 2 tsp    | Baking powder                    |
| 1 tsp    | Baking soda                      |
| 2 tsp    | Cinnamon (ground)                |
| 1.5 tsp  | Pumpkin pie spice                |
| ¼ tsp    | Ginger (ground)                  |
| ¼ tsp    | Salt                             |
| 3        | Eggs (at room temperature)       |
| 225 g    | Pumpkin puree                    |
| 4 tbsp   | Unsalted butter (melted)         |
| 50 g     | Sugar (white or brown)           |
| 60 ml    | Maple syrup                      |
| 1 tsp    | Vanilla extract                  |
| 360 ml   | Whole milk (at room temperature) |
| Optional |                                  |
| 90 g     | Pecan (halved)                   |
| 360 ml   | Maple syrup                      |

### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, sugar, baking powder, baking soda, cinnamon, pumpkin pie spice, ginger, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, pumpkin puree, vanilla extract, maple syrup, and milk.
5. Combine the egg mixture with the dry mixture.
6. Add the melted butter and mix everything.
7. Grease both heating plates **[6]** with a suitable baking oil.
8. Evenly spread the batter onto the lower heating plate **[6]**.
9. Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
10. Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.

11. Optional: Serve the waffles with pecan and maple syrup.

### ● Low-Gluten waffles

|       |                  |
|-------|------------------|
| 2     | Eggs             |
| 80 g  | Low-gluten flour |
| 30 g  | Butter           |
| 30 g  | Sugar            |
| 50 ml | Milk             |
| 20 g  | Corn starch      |
| 4 g   | Baking powder    |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix egg, low-gluten flour, butter, sugar, milk, corn starch, baking powder.
3. Let the mixture sit for 10 minutes
4. Grease both plates with baking oil.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for 8 minutes.
7. Serve immediately.

### ● Matcha Low-Gluten waffles

|       |                  |
|-------|------------------|
| 150 g | Low-gluten flour |
| 55 ml | Milk             |
| 3 g   | Matcha powder    |
| 15 g  | Sugar            |
| 1     | Egg              |
| 15 g  | Butter           |
| 2 g   | Baking powder    |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix egg, low-gluten flour, butter, sugar, milk, matcha powder, baking powder.
3. Let the mixture sit for 10 minutes.
4. Grease both plates with baking oil.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for 8 minutes.
7. Serve immediately.

### ● Solanum tuberosum waffles

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 100 g  | Millet flour              |
| 130 ml | Milk                      |
| 5 ml   | Olive oil                 |
| 10 g   | Sugar                     |
| 2 g    | Baking powder             |
| 100 g  | Solanum tuberosum(cooked) |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk and solanum tuberosum, mixed them with the blender.
3. Mixed olive oil, sugar, baking powder, millet flour with the purple potato mash.
4. Let the mixture sit for 40 minutes.
5. Grease both plates with baking oil.
6. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
7. Close the product and bake for 8 minutes.
8. Serve immediately.

### ● Banana waffles

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 1     | Banana (about 140g) |
| 1     | Egg                 |
| 50 ml | Milk                |
| 60 g  | Graham flour        |
| 3 g   | Baking powder       |

#### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk, egg, banana, . mixed them with the blender.
3. Mixed baking powder, flour with the mixture.
4. Grease both plates with baking oil.
5. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
6. Close the product and bake for 8 minutes.
7. Serve immediately.

## ● Purple rice waffles

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1     | Egg                  |
| 20 g  | Sugar                |
| 200 g | Flour                |
| 30 g  | Butter               |
| 60 ml | Milk                 |
| 28 ml | Corn oil             |
| 3 g   | Baking powder        |
| -     | Purple rice (cooked) |

### Procedures

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk ,egg, sugar, flour, melting butter and baking powder.
3. Add the corn oil into the mixture, to become dough.
4. Place the dough in warm place for 1 hour, the volume for the dough will be double.
5. Knead this dough let the air inside to go out, then cut it into small pcs.
6. Let the small dough set for 20 minutes.
7. Flatten the small dough ,and wrap the purple rice in.
8. Grease both plates with baking oil.
9. Put the dough onto the lower plate.
10. Close the product and bake for 8 minutes.
11. Serve immediately.

## ● Cleaning and care

### **DANGER! Risk of electric shock!**

Before cleaning: Always disconnect the product from the wall 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.

 **NOTICE! Risk of damage!** Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.

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

| Part                                                                                                                 | Cleaning method                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Housing                                                                                                              | <input type="checkbox"/> Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.<br><input type="checkbox"/> Do not let any water or other liquids enter the product interior. |
| Heating plates                      | <input type="checkbox"/> Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.                                                                                                                   |
| Orifices around the heating plates  | <input type="checkbox"/> Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.<br><input type="checkbox"/> Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.                |

- ☐ After cleaning and before reusing the product: Dry all parts thoroughly.

## ● 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 mains cord  around the mains cord retainer  at the bottom of the product.
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

## ● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your 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.

## Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), 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 wornout 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 material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

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

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

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

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

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

## ● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 516434\_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● Service

### **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

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

### **Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

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

### **Service Northern Ireland**

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

### **Service Malta**

Tel.: 80062230

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



|                                                  |       |    |
|--------------------------------------------------|-------|----|
| <b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> ..... | Seite | 19 |
| <b>Einleitung</b> .....                          | Seite | 20 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....                | Seite | 20 |
| Lieferumfang .....                               | Seite | 20 |
| Teilebeschreibung .....                          | Seite | 20 |
| Technische Daten .....                           | Seite | 20 |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | Seite | 20 |
| <b>Vor der ersten Verwendung</b> .....           | Seite | 24 |
| <b>Bedienung</b> .....                           | Seite | 24 |
| Ein-/Ausschalten .....                           | Seite | 24 |
| Waffeln .....                                    | Seite | 25 |
| <b>Rezepte</b> .....                             | Seite | 25 |
| Belgische Waffeln .....                          | Seite | 25 |
| Blaubeerwaffeln .....                            | Seite | 25 |
| Schinken-Käse-Waffeln .....                      | Seite | 26 |
| Belgische Brownie-Waffeln .....                  | Seite | 26 |
| Kürbisgewürzwaffeln .....                        | Seite | 27 |
| Glutenarme Waffeln .....                         | Seite | 27 |
| Glutenarme Matcha-Waffeln .....                  | Seite | 27 |
| Kartoffel-Waffeln .....                          | Seite | 28 |
| Bananen-Waffeln .....                            | Seite | 28 |
| Lila Reiswaffeln .....                           | Seite | 28 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                | Seite | 29 |
| <b>Lagerung</b> .....                            | Seite | 29 |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | Seite | 29 |
| <b>Garantie</b> .....                            | Seite | 30 |
| Abwicklung im Garantiefall .....                 | Seite | 31 |
| Service .....                                    | Seite | 31 |

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <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.               |    | Wechselstrom/-spannung                                                                             |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       | <b>Hz</b>                                                                           | Hertz (Netzfrequenz)                                                                               |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       | <b>W</b>                                                                            | Watt                                                                                               |
|   | <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.  |    | <b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen. |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |    | Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.                                            |
|   | <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. |    | Gefahr – Risiko eines Stromschlags!                                                                |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |    | Achtung, heiße Oberfläche!                                                                         |
|  | Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.                                                                                                                                               |   | Lebensmittelecht<br>Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.     |
| <b>CE</b>                                                                         | Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.                                                                                                                             |  | Sicherheitshinweise<br>Handlungsanweisungen                                                        |

## 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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516434\_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

### ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln 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.

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

### ● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Bereit)
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

### ● Technische Daten

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Eingangsspannung:     | 220–240 V~, 50 Hz |
| Leistungsaufnahme:    | 750 W             |
| Schutzklasse:         | I                 |
| <b>Zertifizierung</b> |                   |
| HG14253B:             | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:          | –                 |



### Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN 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 die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

**⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung. Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

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

**⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!** 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, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

## Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

## Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!** 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.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## ● **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 jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- ☐ Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

## ● **Bedienung**

### ❗ **HINWEISE:**

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

## ● **Ein-/Ausschalten**

- ☐ Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **5** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- ☐ Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.

| Leuchtanzeigen                       | Status                                 |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus | Produkt aus                            |
| Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus  | Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt. |
| Rote Anzeige an & grüne Anzeige an   | Die optimale Temperatur ist erreicht.  |

- ❗ **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

### ❗ HINWEISE:

- ☐ Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
  - ☐ Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
  - ☐ Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [3] leuchtet.
  2. Ziehen Sie an der Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.
  3. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6]. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
  4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [1]. Die Waffeln werden nun gebacken.
  5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose.

### Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

|                           | Portion | Zubereitungszeit |
|---------------------------|---------|------------------|
| Belgische Waffeln         | 2       | Ca. 20 Min.      |
| Blaubeer-Waffeln          | 2       | Ca. 20 Min.      |
| Schinken-Käse-Waffeln     | 2       | Ca. 20 Min.      |
| Belgische Brownie-Waffeln | 2       | Ca. 15 Min.      |
| Pumpkin-Spice-Waffeln     | 2       | Ca. 15 Min.      |
| Glutenarme Waffeln        | 2       | Ca. 30 Min.      |
| Glutenarme Matcha-Waffeln | 2       | Ca. 30 Min.      |
| Kartoffel-Waffeln         | 2       | Ca. 60 Min.      |
| Bananen-Waffeln           | 2       | Ca. 20 Min.      |
| Lila Reiswaffeln          | 4       | Ca. 120 Min.     |

## ● Rezepte

### ● Belgische Waffeln

|        |               |
|--------|---------------|
| 5      | Eier          |
| 250 g  | Butter        |
| 200 g  | Zucker        |
| 400 ml | Milch         |
| 500 g  | Allzweckmehl  |
| 5 g    | Vanillezucker |
| 5 g    | Backpulver    |

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermengen.
3. Backpulver, Hälfte des Mehls und Hälfte der Milch in die Schüssel hinzugeben und verrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch hinzugeben und verrühren, bis der Teig cremig ist.
5. Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte [6] verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

### ● Blaubeerwaffeln

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 100 ml | Pflanzenöl                           |
| 250 ml | Milch                                |
| 2      | Eier                                 |
| 100 g  | Zucker                               |
| 280 g  | Allzweckmehl                         |
| 8 g    | Backpulver                           |
| 80 g   | Blaubeeren (frisch oder tiefgekühlt) |

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen.
3. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermengt ist.
4. Blaubeeren unterheben.
5. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln ca. 10 Minuten lang backen, bis die Farbe goldbraun ist.
8. Sofort servieren.

### ● Schinken-Käse-Waffeln

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 570 g   | Hash-Brown-Kartoffeln (tiefgekühlt)  |
| 225 g   | Schwarzwälder Schinken (gewürfelt)   |
| 200 g   | Cheddar-Käse (gerieben)              |
| 3       | Eier (verquirlt)                     |
| 2 Zehen | Knoblauch (gehackt)                  |
| 2 TL    | Frische Petersilienblätter (gehackt) |
| 1 TL    | Getrockneter Thymian                 |
| 1 TL    | Geräuchertes Paprikapulver           |
| -       | Salz                                 |
| -       | Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)  |

### Zubereitung:

1. Hash-Brown-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. In einer großen Schüssel Hash-Brown-Kartoffeln, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.

6. Produkt schließen und Waffeln ca. 7 Minuten lang backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

### ● Belgische Brownie-Waffeln

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 180 g    | Allzweckmehl                             |
| 65 g     | Ungesüßtes Kakaopulver                   |
| 20 g     | Kristallzucker                           |
| 1 TL     | Backpulver                               |
| 1 TL     | Meersalz                                 |
| 10 EL    | Ungesalzene Butter (geschmolzen)         |
| 2        | Eier                                     |
| 2 TL     | Vanilleextrakt                           |
| 60 ml    | Wasser                                   |
| 120 g    | Mini-Schokoladen-Chips                   |
| Optional | Puderzucker, Vanilleeis, Schokoladensoße |

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verquirlen.
5. Eiermischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Schokoladen-Chips unterheben.
8. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
9. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
10. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
11. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.

12. Optional: Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

## ● Kürbisgewürzwaffeln

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 250 g    | Allzweckmehl                     |
| 2 TL     | Backpulver                       |
| 1 TL     | Natron                           |
| 2 TL     | Zimt (gemahlen)                  |
| 1,5 TL   | Kürbiskuchengewürz               |
| ¼ TL     | Ingwer (gemahlen)                |
| ¼ TL     | Salz                             |
| 3        | Eier (bei Zimmertemperatur)      |
| 225 g    | Kürbispüree                      |
| 4 EL     | Ungesalzene Butter (geschmolzen) |
| 50 g     | Zucker (weiß oder braun)         |
| 60 ml    | Ahornsirup                       |
| 1 TL     | Vanilleextrakt                   |
| 360 ml   | Vollmilch (bei Raumtemperatur)   |
| Optional |                                  |
| 90 g     | Pekannüsse (halbiert)            |
| 360 ml   | Ahornsirup                       |

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Kürbiskuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Ahornsirup und Milch verquirlen.
5. Eiermischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.

8. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
9. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
10. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
11. Optional: Waffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup servieren.

## ● Glutenarme Waffeln

|       |                  |
|-------|------------------|
| 2     | Eier             |
| 80 g  | Glutenarmes Mehl |
| 30 g  | Butter           |
| 30 g  | Zucker           |
| 50 ml | Milch            |
| 20 g  | Maisstärke       |
| 4 g   | Backpulver       |

### Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Maisstärke und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

## ● Glutenarme Matcha-Waffeln

|       |                  |
|-------|------------------|
| 150 g | Glutenarmes Mehl |
| 55 ml | Milch            |
| 3 g   | Matcha-Pulver    |
| 15 g  | Zucker           |
| 1     | Ei               |
| 15 g  | Butter           |
| 2 g   | Backpulver       |

### Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Matchapulver und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

### ● Kartoffel-Waffeln

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 100 g  | Hirsemehl            |
| 130 ml | Milch                |
| 5 ml   | Olivenöl             |
| 10 g   | Zucker               |
| 2 g    | Backpulver           |
| 100 g  | Kartoffeln (gekocht) |

### Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kartoffeln mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Olivenöl, Zucker, Backpulver, Hirsemehl mit dem violetten Kartoffelbrei vermengen.
4. Die Mischung 40 Minuten ruhen lassen.
5. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
6. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
7. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
8. Sofort servieren.

### ● Bananen-Waffeln

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 1     | Bananen (ca. 140 g) |
| 1     | Ei                  |
| 50 ml | Milch               |
| 60 g  | Grahammehl          |
| 3 g   | Backpulver          |

### Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei und Banane mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Backpulver und Mehl mit der Mischung vermengen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

### ● Lila Reiswaffeln

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 1     | Ei                  |
| 20 g  | Zucker              |
| 200 g | Mehl                |
| 30 g  | Butter              |
| 60 ml | Milch               |
| 28 ml | Maiskeimöl          |
| 3 g   | Backpulver          |
| -     | Lila Reis (gekocht) |

### Vorgehensweise

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei, Zucker, Mehl, zerlassene Butter und Backpulver verrühren.
3. Mischen Sie das Maiskeimöl unter die Masse, bis sie zu einem Teig wird.
4. Legen Sie den Teig für 1 Stunde an einen warmen Ort, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt.
5. Diesen Teig kneten, die Luft darin entweichen lassen und dann in kleine Stücke schneiden.
6. Lassen Sie die kleinen Teigstücke 20 Minuten ruhen.
7. Die kleinen Teigstücke flachdrücken und den violetten Reis darin einwickeln.
8. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
9. Legen Sie den Teig auf die untere Platte.

10. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.

11. Sofort servieren.

## ● **Reinigung und Pflege**

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

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!**

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

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

**⚠ ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung!** Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

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

| Teil                 | Reinigungsmethode                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gehäuse              | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig.</li><li><input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.</li></ul> |
| Heizplatten <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.</li></ul>                                                                                                                                               |

| Teil                                      | Reinigungsmethode                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zwischenräume an den Heizplatten <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.</li><li><input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.</li></ul> |

- ☐ Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

## ● **Lagerung**

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** 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 **5** um die Kabelaufwicklung **4** an der Unterseite des Produkts.
- ☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- ☐ Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

## ● **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.

## Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



### Gerät entsorgen

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

Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516434\_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

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

### **BE Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

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

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

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



|                                                  |      |    |
|--------------------------------------------------|------|----|
| <b>Avertissements et symboles utilisés</b> ..... | Page | 33 |
| <b>Introduction</b> .....                        | Page | 34 |
| Utilisation prévue .....                         | Page | 34 |
| Contenu de l'emballage .....                     | Page | 34 |
| Description des pièces .....                     | Page | 34 |
| Données techniques .....                         | Page | 34 |
| <b>Consignes de sécurité</b> .....               | Page | 34 |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....       | Page | 38 |
| <b>Fonctionnement</b> .....                      | Page | 38 |
| Mise en marche/arrêt .....                       | Page | 38 |
| Gaufres .....                                    | Page | 38 |
| <b>Recettes</b> .....                            | Page | 39 |
| Gaufres belges .....                             | Page | 39 |
| Gaufres aux myrtilles .....                      | Page | 39 |
| Gaufres au jambon et au fromage .....            | Page | 40 |
| Gaufres brownie .....                            | Page | 40 |
| Gaufres à la citrouille et aux épices .....      | Page | 41 |
| Gaufres pauvres en gluten .....                  | Page | 41 |
| Gaufres au matcha pauvres en gluten .....        | Page | 42 |
| Gaufres à la pomme de terre .....                | Page | 42 |
| Gaufres à la banane .....                        | Page | 42 |
| Gaufres au riz violet .....                      | Page | 43 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....              | Page | 43 |
| <b>Stockage</b> .....                            | Page | 44 |
| <b>Mise au rebut</b> .....                       | Page | 44 |
| <b>Garantie</b> .....                            | Page | 45 |
| Faire valoir sa garantie .....                   | Page | 46 |
| Service après-vente .....                        | Page | 46 |

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

|                                                                                  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                      |                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>DANGER !</b> Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.                   |                                                                                     | Courant alternatif/tension alternative                                                                    |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                             | <b>Hz</b>                                                                                                                                                            | Hertz (fréquence de l'alimentation)                                                                       |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                             | <b>W</b>                                                                                                                                                             | Watts                                                                                                     |
|  | <b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.     |                                                                                     | <b>REMARQUE :</b> Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                             |                                                                                     | Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.                                               |
|  | <b>MISE EN GARDE !</b> Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées. |                                                                                     | Danger – Risque de choc électrique !                                                                      |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                             |                                                                                     | Attention – Surface chaude !                                                                              |
|  | Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.                                                                                        |                                                                                     | Sécurité alimentaire<br>Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.                      |
| <b>CE</b>                                                                        | La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.                                                                                       |   | Informations de sécurité<br>Instructions d'utilisation                                                    |

## 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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 516434\_2510.

### ● Utilisation prévue

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

### ● Contenu de l'emballage

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

- 1 Gaufrier
- 1 Manuel d'utilisation

### ● Description des pièces

- 1 Verrou
- 2 Voyant rouge (marche)
- 3 Voyant vert (prêt)
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

### ● Données techniques

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Tension d'entrée :        | 220-240 V~, 50 Hz |
| Consommation électrique : | 750 W             |
| Classe de protection :    | I                 |
| <b>Certification</b>      |                   |
| HG14253B :                | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS :             | -                 |



### Consignes de sécurité

**AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !**

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de

dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

## **Enfants et personnes avec des handicaps**

### **⚠️ AVERTISSEMENT !**

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

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

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles

comprennent les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## **Utilisation prévue**

### **⚠️ AVERTISSEMENT !** Une

mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

## **Sécurité électrique**

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

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

## **DANGER ! Risque de**

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

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit.

Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

## **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !**

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

## **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !**

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.

- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

## Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les chambres d'hôtes.

## Nettoyage et stockage

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
  - Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.

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

## ● Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

## ● Fonctionnement

### ① **REMARQUES :**

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premières gaufres.

### ● Mise en marche/arrêt

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

| Voyants                                   | État                                   |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Voyant rouge éteint et voyant vert éteint | Appareil éteint                        |
| Voyant rouge allumé et voyant vert éteint | L'appareil préchauffe / chauffe        |
| Voyant rouge allumé et voyant vert allumé | La température optimale a été atteinte |

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

## ● Gaufres

### ① **REMARQUES :**

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
  - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
  - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
  2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
  3. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
  4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les gaufres sont en train de cuire.

5. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

### Tableau de cuisson – Gaufrier

|                                       | Portion | Temps de préparation |
|---------------------------------------|---------|----------------------|
| Gaufres belges                        | 2       | environ 20 min       |
| Gaufres aux myrtilles                 | 2       | environ 20 min       |
| Gaufres au jambon et au fromage       | 2       | environ 20 min       |
| Gaufres brownie                       | 2       | environ 15 min       |
| Gaufres à la citrouille et aux épices | 2       | environ 15 min       |
| Gaufres pauvres en gluten             | 2       | environ 30 min       |
| Gaufres au matcha pauvres en gluten   | 2       | environ 30 min       |
| Gaufres à la pomme de terre           | 2       | environ 60 min       |
| Gaufres à la banane                   | 2       | environ 20 min       |
| Gaufres au riz violet                 | 4       | environ 120 min      |

## ● Recettes

### ● Gaufres belges

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 5      | Œufs               |
| 250 g  | Beurre             |
| 200 g  | sucré              |
| 400 ml | Lait               |
| 500 g  | Farine multi-usage |
| 5 g    | Sucre vanillé      |
| 5 g    | Levure chimique    |

#### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre dans un saladier de taille moyenne.
3. Ajoutez la levure chimique, environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans le saladier et mélangez.
4. Ajoutez le reste de la farine et du lait, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

### ● Gaufres aux myrtilles

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 100 ml | Huile végétale                    |
| 250 ml | Lait                              |
| 2      | Œufs                              |
| 100 g  | sucré                             |
| 280 g  | Farine multi-usage                |
| 8 g    | Levure chimique                   |
| 80 g   | Myrtilles (fraîches ou surgelées) |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez au fouet l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les myrtilles.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Servez immédiatement.

### ● Gafres au jambon et au fromage

|                    |                                         |
|--------------------|-----------------------------------------|
| 570 g              | Pommes de terre rissolées (réfrigérées) |
| 225 g              | Jambon de la forêt noire (coupé en dés) |
| 200 g              | Cheddar (râpé)                          |
| 3                  | Œufs (battus)                           |
| 2 gousses          | Ail (haché)                             |
| 2 cuillères à café | Feuilles de persil frais (hachées)      |
| 1 cuillère à café  | Thym séché                              |
| 1 cuillère à café  | Poudre de paprika fumé                  |
| -                  | Sel                                     |
| -                  | Poivre noir (fraîchement moulu)         |

### Préparation :

1. Décongelez les pommes de terre rissolées.
2. Préchauffez le produit.

3. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre rissolées, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
7. Servez immédiatement.

### ● Gafres brownie

|                      |                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| 180 g                | Farine multi-usage                                     |
| 65 g                 | Poudre de cacao non sucrée                             |
| 20 g                 | Sucre cristallisé                                      |
| 1 cuillère à café    | Levure chimique                                        |
| 1 cuillère à café    | Sel de mer                                             |
| 10 cuillères à soupe | Beurre non salé (fondu)                                |
| 2                    | Œufs                                                   |
| 2 cuillères à café   | Extrait de vanille                                     |
| 60 ml                | Eau                                                    |
| 120 g                | Mini pépites de chocolat                               |
| En option :          | Sucre en poudre, glace à la vanille, sauce au chocolat |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
4. Dans un petit saladier, battez les œufs, l'extrait de vanille et l'eau.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.

7. Incorporez les pépites de chocolat.
8. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
9. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
11. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
12. En option : Servez les gaufres avec du sucre en poudre, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

## ● Gaufres à la citrouille et aux épices

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| 250 g               | Farine multi-usage                   |
| 2 cuillères à café  | Levure chimique                      |
| 1 cuillère à café   | Bicarbonate de soude                 |
| 2 cuillères à café  | Cannelle (moulue)                    |
| 1,5 cuillère à café | Épices à citrouille                  |
| ¼ cuillère à café   | Gingembre (moulu)                    |
| ¼ cuillère à café   | Sel                                  |
| 3                   | Œufs (à température ambiante)        |
| 225 g               | Purée de citrouille                  |
| 4 cuillères à soupe | Beurre non salé (fondu)              |
| 50 g                | Sucre (blanc ou roux)                |
| 60 ml               | Sirop d'érable                       |
| 1 cuillère à café   | Extrait de vanille                   |
| 360 ml              | Lait entier (à température ambiante) |

| En option : |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 90 g        | Noix de pécan (coupées en deux) |
| 360 ml      | Sirop d'érable                  |

## Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, les épices à citrouille, le gingembre et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
4. Dans un petit saladier, battez les œufs, la purée de citrouille, l'extrait de vanille, le sirop d'érable et le lait.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
8. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
9. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
10. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
11. En option : Servez les gaufres avec des noix de pécan et du sirop d'érable.

## ● Gaufres pauvres en gluten

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 2     | Œufs                    |
| 80 g  | Farine pauvre en gluten |
| 30 g  | Beurre                  |
| 30 g  | sucre                   |
| 50 ml | Lait                    |
| 20 g  | Fécule de maïs          |
| 4 g   | Levure chimique         |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les œufs, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la fécule de maïs et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

### ● Gaufres au matcha pauvres en gluten

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 150 g | Farine pauvre en gluten |
| 55 ml | Lait                    |
| 3 g   | Poudre de matcha        |
| 15 g  | sucre                   |
| 1     | œuf                     |
| 15 g  | Beurre                  |
| 2 g   | Levure chimique         |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez l'œuf, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la poudre de matcha et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

### ● Gaufres à la pomme de terre

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 100 g  | Farine de millet         |
| 130 ml | Lait                     |
| 5 ml   | Huile d'olive            |
| 10 g   | sucre                    |
| 2 g    | Levure chimique          |
| 100 g  | Pommes de terre (cuites) |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait et les pommes de terre à l'aide d'un robot mixeur.
3. Mélangez l'huile d'olive, le sucre, la levure chimique et la farine de millet avec la purée de pommes de terre violette.
4. Laissez reposer la pâte pendant 40 minutes.
5. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

### ● Gaufres à la banane

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 1     | Banane (environ 140 g) |
| 1     | œuf                    |
| 50 ml | Lait                   |
| 60 g  | Farine Graham          |
| 3 g   | Levure chimique        |

### Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf et la banane à l'aide d'un robot mixeur.
3. Ajoutez la levure chimique et la farine à ce mélange.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.

6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

## ● Gafres au riz violet

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 1     | œuf               |
| 20 g  | sucré             |
| 200 g | Farine            |
| 30 g  | Beurre            |
| 60 ml | Lait              |
| 28 ml | Huile de maïs     |
| 3 g   | Levure chimique   |
| -     | Riz violet (cuit) |

### Préparation

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf, le sucre, la farine, le beurre fondu et la levure chimique.
3. Ajoutez l'huile de maïs au mélange pour terminer.
4. Placez la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure pour la faire doubler de volume.
5. Pétrissez la pâte pour en retirer les bulles d'air puis coupez-la en petits morceaux.
6. Laissez les morceaux de pâte reposer pendant 20 minutes.
7. Aplatissez les morceaux de pâte et enveloppez le riz violet dedans.
8. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
9. Mettez la pâte sur la plaque inférieure.
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
11. Servez immédiatement.

## ● Nettoyage et entretien

**⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !** Avant le nettoyage :

Débranchez toujours le produit de la prise murale.

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

**⚠ AVERTISSEMENT !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

**⚠ REMARQUE ! Risque de dommages !** N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

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

| Pièce                                                                               | Méthode de nettoyage                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boîtier                                                                             | <input type="checkbox"/> Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin.<br><input type="checkbox"/> Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil. |
| Plaques chauffantes <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span> | <input type="checkbox"/> Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.                                                                                                                              |

| Pièce                                       | Méthode de nettoyage                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orifices autour des plaques chauffantes [6] | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant.</li> <li>□ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.</li> </ul> |

- Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

## ● Stockage

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

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon électrique [5] autour de la retenue du cordon [4] sur le dessous du produit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

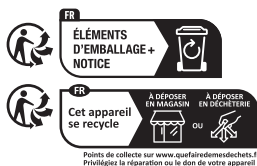
## ● Mise au rebut

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



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

## Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'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 possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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

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

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

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

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

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

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

## ● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 516434\_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

## ● Service après-vente

(FR)

### **Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

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

(BE)

### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

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

(CH)

### **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

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



|                                                   |        |    |
|---------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> ..... | Pagina | 48 |
| <b>Inleiding</b> .....                            | Pagina | 49 |
| Beoogd gebruik .....                              | Pagina | 49 |
| Leveringsomvang .....                             | Pagina | 49 |
| Beschrijving van de onderdelen .....              | Pagina | 49 |
| Technische gegevens .....                         | Pagina | 49 |
| <b>Veiligheidsinstructies</b> .....               | Pagina | 49 |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....              | Pagina | 53 |
| <b>Werking</b> .....                              | Pagina | 53 |
| In-/uitschakelen .....                            | Pagina | 53 |
| Wafels .....                                      | Pagina | 53 |
| <b>Recepten</b> .....                             | Pagina | 54 |
| Belgische wafels .....                            | Pagina | 54 |
| Bosbessenwafels .....                             | Pagina | 54 |
| Ham- en kaaswafels .....                          | Pagina | 54 |
| Belgische brownie wafels .....                    | Pagina | 55 |
| Pompoenkruidenwafels .....                        | Pagina | 55 |
| Wafels met weinig gluten .....                    | Pagina | 56 |
| Matcha wafels met weinig gluten .....             | Pagina | 56 |
| Aardappelwafels .....                             | Pagina | 56 |
| Banaanwafels .....                                | Pagina | 57 |
| Paarse rijstwafels .....                          | Pagina | 57 |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....               | Pagina | 57 |
| <b>Opslag</b> .....                               | Pagina | 58 |
| <b>Afvoer</b> .....                               | Pagina | 58 |
| <b>Garantie</b> .....                             | Pagina | 59 |
| Afwikkeling in geval van garantie .....           | Pagina | 59 |
| Service .....                                     | Pagina | 59 |

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                    |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GEVAAR!</b> Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.                              |   | Wisselstroom/-spanning                                                                      |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           | <b>Hz</b>                                                                          | Hertz (voedingsfrequentie)                                                                  |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           | <b>W</b>                                                                           | Watt                                                                                        |
|  | <b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Waarschuwing' markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben. |   | <b>OPMERKING:</b> Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |   | Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.                                          |
|  | <b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.                |   | Gevaar – risico op elektrische schokken!                                                    |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |   | Waarschuwing – heet oppervlak!                                                              |
|  | Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.                                                                                                       |   | Voedselveilig<br>Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.             |
| <b>CE</b>                                                                        | De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.                                                                                                                        |  | Veiligheidsinformatie<br>Gebruiksaanwijzing                                                 |

## 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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 516434\_2510 in te voeren.

### ● Beoogd gebruik

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

### ● Leveringsomvang

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

- 1 Wafelijzer
- 1 Gebruikershandleiding

### ● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Netsnoer met stekker
- 6 Bakplaten

### ● Technische gegevens

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Ingangsspanning:     | 220-240 V~, 50 Hz |
| Stroomverbruik:      | 750 W             |
| Beschermingsklasse:  | I                 |
| <b>Certificering</b> |                   |
| HG14253B:            | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:         | -                 |



### Veiligheidsinstructies

**MAAK UZELF  
VERTROUWD MET ALLE  
VEILIGHEIDSINFORMATIE  
EN GEBRUIKSINSTRUCTIES  
VOORDAT U HET APPARAAT  
IN GEBRUIK NEEMT! ALS U DIT  
PRODUCT DOORGEEFT AAN  
ANDEREN, GEEF DAN OOK  
ALLE DOCUMENTEN MEE!**

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid

in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

## **Kinderen en personen met beperkingen**

### **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

## **Beeoogd gebruik**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

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

## **Elektrische veiligheid**

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

- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan. Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat.

Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

**⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!**

Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

**⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!**

Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

## **Werking**

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed and breakfasts.

## Reiniging en opslag

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

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

## ● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

## ● Werking

### ❗ OPMERKINGEN:

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken wafels weg.

## ● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

| Controlelampjes                                     | Status                                     |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit | Product uit                                |
| Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit | Product warmt voor/<br>opnieuw op          |
| Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan | De optimale<br>temperatuur werd<br>bereikt |

- ❗ **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

## ● Wafels

### ❗ OPMERKINGEN:

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
  - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
  - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
  2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
  3. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
  4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De wafels worden nu gebakken.
  5. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

### Bereidingstabel – Wafelijzer

|                                 | Porties | Bereidingstijd |
|---------------------------------|---------|----------------|
| Belgische wafels                | 2       | Ong. 20 min    |
| Bosbessenwafels                 | 2       | Ong. 20 min    |
| Ham- en kaaswafels              | 2       | Ong. 20 min    |
| Belgische brownie wafels        | 2       | Ong. 15 min    |
| Pompoenkruiden-wafels           | 2       | Ong. 15 min    |
| Wafels met weinig gluten        | 2       | Ong. 30 min    |
| Matcha wafels met weinig gluten | 2       | Ong. 30 min    |
| Aardappelwafels                 | 2       | Ong. 60 min    |
| Banaanwafels                    | 2       | Ong. 20 min    |
| Paarse rijstwafels              | 4       | Ong. 120 min   |

## ● Recepten

### ● Belgische wafels

|        |               |
|--------|---------------|
| 5      | Eieren        |
| 250 g  | Boter         |
| 200 g  | Suiker        |
| 400 ml | Melk          |
| 500 g  | Tarwemeel     |
| 5 g    | Vanillesuiker |
| 5 g    | Bakpoeder     |

#### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een middelgrote kom de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter.
3. Voeg het bakpoeder, de helft van de bloem en de helft van de melk toe aan de kom en roer.
4. Voeg de rest van de bloem en de melk toe en roer tot het beslag romig wordt.
5. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende 8 minuten.
8. Dien onmiddellijk op.

### ● Bosbessenwafels

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 100 ml | Spijsolie                     |
| 250 ml | Melk                          |
| 2      | Eieren                        |
| 100 g  | Suiker                        |
| 280 g  | Tarwemeel                     |
| 8 g    | Bakpoeder                     |
| 80 g   | Bosbessen (vers of diepvries) |

#### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Klop in een grote kom de olie, de melk, de eieren en de suiker.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot alles goed gemengd is.

4. Spatel de bosbessen er voorzichtig doorheen.
5. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 10 minuten, tot goudbruin.
8. Dien onmiddellijk op.

### ● Ham- en kaaswafels

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 570 g      | Aardappelrösti (gekoeld)    |
| 225 g      | Zwarte woudham (in blokjes) |
| 200 g      | Cheddarkas (geraspt)        |
| 3          | Eieren (geklopt)            |
| 2 teentjes | Knoflook (fijnggehakt)      |
| 2 tl       | Verse peterselie (gehakt)   |
| 1 tl       | Gedroogde tijm              |
| 1 tl       | Gerookte paprikapoeder      |
| -          | Zout                        |
| -          | Zwarte peper (vers gemalen) |

#### Voorbereiding:

1. Laat de hash browns ontdooien.
2. Verwarm het product voor.
3. Meng in een grote kom de hash browns, de ham, de kaas, de eieren, het knoflook, de peterselie, de tijm en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
4. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
5. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
6. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 7 minuten, tot goudbruin en knapperig.
7. Dien onmiddellijk op.

## ● Belgische brownie wafels

|            |                                          |
|------------|------------------------------------------|
| 180 g      | Tarwemeel                                |
| 65 g       | Ongezoet cacaopoeder                     |
| 20 g       | Kristalsuiker                            |
| 1 tl       | Bakpoeder                                |
| 1 tl       | Zeezout                                  |
| 10 el      | Ongezouten boter (gesmolten)             |
| 2          | Eieren                                   |
| 2 tl       | Vanille-extract                          |
| 60 ml      | Water                                    |
| 120 g      | Mini-chocoladechips                      |
| Optioneel: | Poedersuiker, vanille-ijs, chocoladesaus |

### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een grote kom de bloem, het cacaopoeder, de suiker, het bakpoeder en het zout.
3. Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
4. Klop in een kleine kom de eieren, het vanille-extract en het water.
5. Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
6. Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
7. Spatel de chocoladestukjes erdoor.
8. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
9. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
10. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
11. Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
12. Optioneel: Dien de wafels op met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus.

## ● Pompoenkruidenwafels

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 250 g     | Tarwemeel                        |
| 2 tl      | Bakpoeder                        |
| 1 tl      | Zuiveringszout                   |
| 2 tl      | Kaneel (gemalen)                 |
| 1,5 tl    | Pompoentaartkruiden              |
| ¼ tl      | Gember (gemalen)                 |
| ¼ tl      | Zout                             |
| 3         | Eieren (op kamertemperatuur)     |
| 225 g     | Pompoenpuree                     |
| 4 el      | Ongezouten boter (gesmolten)     |
| 50 g      | Suiker (wit of bruin)            |
| 60 ml     | Ahornsiroop                      |
| 1 tl      | Vanille-extract                  |
| 360 ml    | Volle melk (op kamertemperatuur) |
| Optioneel |                                  |
| 90 g      | Pecannoten (gehalveerd)          |
| 360 ml    | Ahornsiroop                      |

### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een grote kom de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zuiveringszout, de kaneel, de pompoentaartkruiden, de gember en het zout.
3. Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
4. Klop in een kleine kom de eieren, de pompoenpuree, het vanille-extract, de ahornsiroop en de melk door elkaar.
5. Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
6. Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
7. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
8. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
9. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.

10. Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
11. Optioneel: Dien de wafels op met pecannoten en ahornsiroop.

## ● Wafels met weinig gluten

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 2     | Eieren          |
| 80 g  | Laag-glutenmeel |
| 30 g  | Boter           |
| 30 g  | Suiker          |
| 50 ml | Melk            |
| 20 g  | Maïzena         |
| 4 g   | Bakpoeder       |

### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, de maïzena en het bakpoeder.
3. Laat het mengsel 10 minuten rusten.
4. Vet beide platen in met bakolie.
5. Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
6. Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
7. Dien onmiddellijk op.

## ● Matcha wafels met weinig gluten

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 150 g | Laag-glutenmeel |
| 55 ml | Melk            |
| 3 g   | Matcha-poeder   |
| 15 g  | Suiker          |
| 1     | Ei              |
| 15 g  | Boter           |
| 2 g   | Bakpoeder       |

### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, het matcha-poeder en het bakpoeder.
3. Laat het mengsel 10 minuten rusten.
4. Vet beide platen in met bakolie.
5. Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
6. Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
7. Dien onmiddellijk op.

## ● Aardappelwafels

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 100 g  | Gierstmeel            |
| 130 ml | Melk                  |
| 5 ml   | Olijfolie             |
| 10 g   | Suiker                |
| 2 g    | Bakpoeder             |
| 100 g  | Aardappelen (gekookt) |

### Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een middelgrote kom de melk en de aardappelen met de blender.
3. Meng de olijfolie, de suiker, het bakpoeder en het gierstmeel met de paarse aardappelpuree.
4. Laat het mengsel 40 minuten rusten.
5. Vet beide platen in met bakolie.
6. Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
7. Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
8. Dien onmiddellijk op.

## ● Banaanwafels

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 1     | Banaan (ong. 140g) |
| 1     | Ei                 |
| 50 ml | Melk               |
| 60 g  | Grahammeel         |
| 3 g   | Bakpoeder          |

### Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een middelgrote kom de melk, het ei en de banaan met de blender.
3. Voeg het bakpoeder en het meel toe aan het mengsel en meng goed.
4. Vet beide platen in met bakolie.
5. Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
6. Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
7. Dien onmiddellijk op.

## ● Paarse rijstwafels

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 1     | Ei                     |
| 20 g  | Suiker                 |
| 200 g | Bloem                  |
| 30 g  | Boter                  |
| 60 ml | Melk                   |
| 28 ml | Maïsolie               |
| 3 g   | Bakpoeder              |
| -     | Paarse rijst (gekookt) |

### Procedures

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een middelgrote kom de melk, het ei, de suiker, de bloem, de gesmolten boter en het bakpoeder.
3. Voeg de maïsolie toe aan het mengsel en kneed tot een deeg ontstaat.
4. Laat het deeg 1 uur op een warme plek rusten; het deeg zal in volume verdubbelen.
5. Kneed het deeg om de lucht eruit te laten en verdeel het in kleine stukken.

6. Laat de kleine deegstukken 20 minuten rusten.
7. Rol de kleine deegstukken plat en wikkel de paarse rijst erin.
8. Vet beide platen in met bakolie.
9. Leg het deeg op de onderste plaat.
10. Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
11. Dien onmiddellijk op.

## ● Reiniging en onderhoud

**⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

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

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

**⚠ OPMERKING! Risico op schade!** Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

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

| Onderdeel | Reinigingsmethode                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Behuizing | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe.</li><li><input type="checkbox"/> Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.</li></ul> |

| Onderdeel                            | Reinigingsmethode                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bakplaten <b>6</b>                   | <input type="checkbox"/> Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.                                                                                                                                  |
| Openingen rond de bakplaten <b>6</b> | <input type="checkbox"/> Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier.<br><input type="checkbox"/> Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers. |

- ☐ Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

## ● Opslag

### **GEVAAR! Risico op brandwonden!**

Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- ☐ Reinig het product voor opslag.
- ☐ Wikkel het netsnoer **5** rond de snoeropslag **4** aan de onderkant van het product.
- ☐ Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- ☐ Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

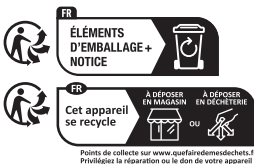
## ● Afvoer

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.

### Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. 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 werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

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

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

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

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

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

## ● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 516434\_2510) 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 serviceafdeling 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

### **Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

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

### **Service België**

Tel.: 0800 12089

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



|                                                        |        |    |
|--------------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....           | Pagina | 61 |
| <b>Introduzione</b> .....                              | Pagina | 62 |
| Destinazione d'uso .....                               | Pagina | 62 |
| Contenuto dell'imballaggio .....                       | Pagina | 62 |
| Descrizione dei componenti .....                       | Pagina | 62 |
| Specifiche tecniche .....                              | Pagina | 62 |
| <b>Avvertenze di sicurezza</b> .....                   | Pagina | 62 |
| <b>Operazioni preliminari</b> .....                    | Pagina | 66 |
| <b>Utilizzo</b> .....                                  | Pagina | 66 |
| Accensione e spegnimento .....                         | Pagina | 66 |
| Waffle .....                                           | Pagina | 66 |
| <b>Ricette</b> .....                                   | Pagina | 67 |
| Waffle classici .....                                  | Pagina | 67 |
| Waffle ai mirtilli .....                               | Pagina | 67 |
| Waffle al prosciutto e formaggio .....                 | Pagina | 67 |
| Waffle al cioccolato .....                             | Pagina | 68 |
| Waffle alla zucca speziata .....                       | Pagina | 68 |
| Waffle a basso contenuto di glutine .....              | Pagina | 69 |
| Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine ..... | Pagina | 69 |
| Waffle alle patate .....                               | Pagina | 70 |
| Waffle alla banana .....                               | Pagina | 70 |
| Waffle al riso nero .....                              | Pagina | 70 |
| <b>Pulizia e manutenzione</b> .....                    | Pagina | 71 |
| <b>Conservazione</b> .....                             | Pagina | 71 |
| <b>Smaltimento</b> .....                               | Pagina | 71 |
| <b>Garanzia</b> .....                                  | Pagina | 72 |
| Gestione dei casi in garanzia .....                    | Pagina | 72 |
| Assistenza .....                                       | Pagina | 72 |

## Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                             |                                                                                    |                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERICOLO!</b> Questo simbolo, in combinazione con la parola "Pericolo", indica una situazione di pericolo ad alto rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.      |   | Corrente alternata/tensione                                                                              |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                             | <b>Hz</b>                                                                          | Hertz (frequenza di alimentazione)                                                                       |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                             | <b>W</b>                                                                           | Watt                                                                                                     |
|  | <b>AVVERTENZA!</b> Questo simbolo, in combinazione con la parola "Avvertenza", indica una situazione di pericolo a medio rischio che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.  |   | <b>NOTA</b> Questo simbolo, in combinazione con la parola "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                             |   | Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.                                         |
|  | <b>ATTENZIONE!</b> Questo simbolo, in combinazione con la parola "Attenzione", indica una situazione di pericolo a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate. |   | Pericolo! Rischio di scossa elettrica.                                                                   |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                             |   | Avvertenza! Superficie calda.                                                                            |
|  | Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.                                                                             |   | Uso alimentare<br>Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.                  |
| <b>CE</b>                                                                        | Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.                                                                                                    |  | Avvertenza di sicurezza<br>Istruzione per l'uso                                                          |

## PIASTRA PER WAFFEL

### ● Introduzione

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

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 516434\_2510.

### ● Destinazione d'uso

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

### ● Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Piastra per waffel
- 1 Manuale di istruzioni

### ● Descrizione dei componenti

- 1 Fermaglio
- 2 Indicatore rosso (alimentazione)
- 3 Indicatore verde (riscaldamento)
- 4 Alloggio per cavo di alimentazione
- 5 Cavo di alimentazione con spina
- 6 Piastre riscaldante

### ● Specifiche tecniche

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Tensione in ingresso: | 220-240 V~, 50 Hz |
| Consumo di energia:   | 750 W             |
| Classe di protezione: | I                 |
| <b>Certificazione</b> |                   |
| HG14253B:             | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:          | -                 |



### Avvertenze di sicurezza

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

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un

uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

## **Bambini e persone con disabilità**

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

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

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

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

- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

## **Destinazione d'uso**

### **⚠️ AVVERTENZA! L'uso**

improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

## **Sicurezza elettrica**

### **⚠️ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!**

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

### **⚠️ PERICOLO! Rischio di ustioni!**

Il prodotto diventa caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso.

Toccare esclusivamente l'impugnatura quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando.

Prestare attenzione durante l'uso, perché a livello dell'impugnatura può generarsi un lieve calore.

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

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

- Non usare il prodotto se è caduto ed è visibilmente danneggiato.
- Il prodotto rimane energizzato quando è collegato alla fonte di alimentazione, rimane energizzato.
- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.

- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro i danni. Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione a distanza superfici calde e fiamme libere.

## Utilizzo

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla fonte di alimentazione.
- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non possa essere danneggiato o causi inciampamenti.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
  - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
  - Case coloniche
  - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
  - Camere in affitto e altri ambienti analoghi

## **Pulizia e conservazione**

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

- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocciolamenti e schizzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
- Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

## ● Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che siano presenti tutti i componenti.
- Durante la fabbricazione, le parti sono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
- Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

## ● Utilizzo

### ❗ NOTE

- Durante i primi utilizzi, il prodotto potrebbe emettere un leggero odore. Garantire una sufficiente ventilazione.
- Gettare i primi waffle preparati con il prodotto.

## ● Accensione e spegnimento

- Per accendere il prodotto, collegare il cavo di alimentazione [5] a una presa di corrente adatta; l'indicatore rosso [2] si accenderà.
- Per spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente; l'indicatore rosso [2] si spegnerà.

| Indicatore                                        | Significato                                       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Indicatore rosso spento e indicatore verde spento | Il prodotto è spento.                             |
| Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento | Il prodotto si sta riscaldando.                   |
| Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso | Il prodotto ha raggiunto la temperatura ottimale. |

- ❗ **NOTA:** durante l'uso, l'indicatore verde [3] si accenderà e si spegnerà ripetutamente, a indicare che il prodotto si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di cottura.

## ● Waffle

### ❗ NOTE

- Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
  - Tenere il prodotto chiuso durante il preriscaldamento.
  - Non riempire eccessivamente il prodotto.
1. Attendere che l'indicatore verde [3] si illumini.
  2. Tirare il fermaglio [1]. Aprire il prodotto.
  3. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6]. Più avanti sono riportate alcune ricette esemplificative.
  4. Chiudere il prodotto. Chiudere il fermaglio [1]. Il prodotto inizierà a cuocere i waffle.
  5. Al termine della cottura, scollegare il cavo di alimentazione [5] dalla presa di corrente.

### Tabella delle preparazioni – Piastra per waffle

|                                                  | Porzioni | Tempo di preparazione |
|--------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Waffle classici                                  | 2        | Circa 20 minuti       |
| Waffle ai mirtilli                               | 2        | Circa 20 minuti       |
| Waffle al prosciutto e formaggio                 | 2        | Circa 20 minuti       |
| Waffle al cioccolato                             | 2        | Circa 15 minuti       |
| Waffle alla zucca speziata                       | 2        | Circa 15 minuti       |
| Waffle a basso contenuto di glutine              | 2        | Circa 30 minuti       |
| Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine | 2        | Circa 30 minuti       |
| Waffle alle patate                               | 2        | Circa 60 minuti       |

|                     | Porzioni | Tempo di preparazione |
|---------------------|----------|-----------------------|
| Waffle alla banana  | 2        | Circa 20 minuti       |
| Waffle al riso nero | 4        | Circa 120 minuti      |

## ● Ricette

### ● Waffle classici

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 5      | Uova                |
| 250 g  | Burro               |
| 200 g  | Zucchero            |
| 400 ml | Latte               |
| 500 g  | Farina multiuso     |
| 5 g    | Zucchero vanigliato |
| 5 g    | Lievito in polvere  |

#### Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola di media grandezza, unire le uova, lo zucchero vanigliato, lo zucchero e il burro.
3. Aggiungere nella ciotola il lievito, metà della farina e metà del latte e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente, quindi mescolare fino a ottenere una pastella cremosa.
5. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 8 minuti.
8. Servire immediatamente.

### ● Waffle ai mirtilli

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 100 ml | Olio vegetale                  |
| 250 ml | Latte                          |
| 2      | Uova                           |
| 100 g  | Zucchero                       |
| 280 g  | Farina multiuso                |
| 8 g    | Lievito in polvere             |
| 80 g   | Mirtilli (freschi o surgelati) |

#### Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio, il latte, le uova e lo zucchero.
3. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene.
4. Aggiungere i mirtilli.
5. Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore [6].
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 10 minuti, finché non sono dorati.
8. Servire immediatamente.

### ● Waffle al prosciutto e formaggio

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| 570 g        | Rösti (refrigerato)                      |
| 225 g        | Prosciutto della Foresta nera (a dadini) |
| 200 g        | Formaggio cheddar (sfilacciato)          |
| 3            | Uova (sbattute)                          |
| 2 spicchi    | Aglio (tritato)                          |
| 2 cucchiaini | Prezzemolo fresco (spezzettato)          |
| 1 cucchiaino | Timo essiccato                           |
| 1 cucchiaino | Paprica affumicata in polvere            |
| -            | Sale                                     |
| -            | Pepe nero (appena macinato)              |

## Preparazione

1. Scongellare il rösti.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. In una ciotola grande, miscelare il rösti, il prosciutto, il formaggio, le uova, l'aglio, il prezzemolo, il timo e la paprica in polvere. Condire con sale e pepe.
4. Ungere entrambe le piastre riscaldanti 6 con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore 6.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 7 minuti, finché non sono dorati e croccanti.
7. Servire immediatamente.

## ● Waffle al cioccolato

|               |                                                            |
|---------------|------------------------------------------------------------|
| 180 g         | Farina multiuso                                            |
| 65 g          | Cacao in polvere amaro                                     |
| 20 g          | Zucchero semolato                                          |
| 1 cucchiaino  | Lievito in polvere                                         |
| 1 cucchiaino  | Sale marino                                                |
| 10 cucchiaini | Burro non salato (fuso)                                    |
| 2             | Uova                                                       |
| 2 cucchiaini  | Estratto di vaniglia                                       |
| 60 ml         | Acqua                                                      |
| 120 g         | Mini gocce di cioccolato                                   |
| Facoltativo   | Zucchero a velo, gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato |

## Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, miscelare la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito e il sale.
3. Fondere il burro e lasciare che si raffreddi un po'.
4. In una ciotola piccola, sbattere le uova, l'estratto di vaniglia e l'acqua.
5. Unire la miscela di uova alla miscela di ingredienti secchi.
6. Aggiungere il burro fuso e mescolare.
7. Aggiungere le gocce di cioccolato.

8. Ungere entrambe le piastre riscaldanti 6 con dell'olio da cucina.
9. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore 6.
10. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 3 minuti.
11. Aprire il prodotto per controllare i waffle. I waffle devono essere ben formati, ma morbidi al tatto.
12. Facoltativo: servire i waffle con lo zucchero a velo, il gelato alla vaniglia o la salsa al cioccolato.

## ● Waffle alla zucca speziata

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 250 g           | Farina multiuso                       |
| 2 cucchiaini    | Lievito in polvere                    |
| 1 cucchiaino    | Bicarbonato di sodio                  |
| 2 cucchiaini    | Cannella (macinata)                   |
| 1,5 cucchiaino  | Spezie per torta di zucca             |
| ¼ di cucchiaino | Zenzero (macinato)                    |
| ¼ di cucchiaino | Sale                                  |
| 3               | Uova (a temperatura ambiente)         |
| 225 g           | Purea di zucca                        |
| 4 cucchiaini    | Burro non salato (fuso)               |
| 50 g            | Zucchero (bianco o di canna)          |
| 60 ml           | Sciroppo d'acero                      |
| 1 cucchiaino    | Estratto di vaniglia                  |
| 360 ml          | Latte intero (a temperatura ambiente) |
| Facoltativo     |                                       |
| 90 g            | Noce pecan (tagliata a metà)          |
| 360 ml          | Sciroppo d'acero                      |

## Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, miscelare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, la cannella, le spezie per torta di zucca, lo zenzero e il sale.
3. Fondere il burro e lasciare che si raffreddi un po'.
4. In una ciotola piccola, sbattere le uova, la purea di zucca, l'estratto di vaniglia, lo sciroppo d'acero e il latte.
5. Unire la miscela di uova alla miscela di ingredienti secchi.
6. Aggiungere il burro fuso e mescolare.
7. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **6** con dell'olio da cucina.
8. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra riscaldante inferiore **6**.
9. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per circa 3 minuti.
10. Aprire il prodotto per controllare i waffle. I waffle devono essere ben formati, ma morbidi al tatto.
11. Facoltativo: servire i waffle con la noce pecan e lo sciroppo d'acero.

## ● Waffle a basso contenuto di glutine

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 2     | Uova                                |
| 80 g  | Farina a basso contenuto di glutine |
| 30 g  | Burro                               |
| 30 g  | Zucchero                            |
| 50 ml | Latte                               |
| 20 g  | Amido di mais                       |
| 4 g   | Lievito in polvere                  |

## Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare le uova, la farina a basso contenuto di glutine, il burro, lo zucchero, il latte, l'amido di mais e il lievito in polvere.
3. Lasciare riposare la miscela per 10 minuti.
4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

## ● Waffle al tè matcha a basso contenuto di glutine

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 150 g | Farina a basso contenuto di glutine |
| 55 ml | Latte                               |
| 3 g   | Tè matcha in polvere                |
| 15 g  | Zucchero                            |
| 1     | Uovo                                |
| 15 g  | Burro                               |
| 2 g   | Lievito in polvere                  |

## Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare l'uovo, la farina a basso contenuto di glutine, il burro, lo zucchero, il latte, il tè matcha in polvere e il lievito in polvere.
3. Lasciare riposare la miscela per 10 minuti.
4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

## ● Waffle alle patate

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 100 g  | Farina di miglio   |
| 130 ml | Latte              |
| 5 ml   | Olio d'oliva       |
| 10 g   | Zucchero           |
| 2 g    | Lievito in polvere |
| 100 g  | Patate (cotte)     |

### Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, frullare il latte e le patate.
3. Aggiungere l'olio d'oliva, lo zucchero, il lievito in polvere e la farina di miglio alla miscela di patate.
4. Lasciare riposare la miscela per 40 minuti.
5. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
6. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
8. Servire immediatamente.

## ● Waffle alla banana

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1     | Banana (circa 140 g) |
| 1     | Uovo                 |
| 50 ml | Latte                |
| 60 g  | Farina di Graham     |
| 3 g   | Lievito in polvere   |

### Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, frullare il latte, l'uovo e la banana.
3. Aggiungere il lievito in polvere e la farina alla miscela.
4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.

6. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
7. Servire immediatamente.

## ● Waffle al riso nero

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1     | Uovo                 |
| 20 g  | Zucchero             |
| 200 g | Farina               |
| 30 g  | Burro                |
| 60 ml | Latte                |
| 28 ml | Olio di semi di mais |
| 3 g   | Lievito in polvere   |
| -     | Riso nero (cotto)    |

### Procedure

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola media, miscelare il latte, l'uovo, lo zucchero, la farina, il burro fuso e il lievito in polvere.
3. Aggiungere l'olio di semi di mais alla miscela, affinché diventi un impasto.
4. Lasciare riposare l'impasto in un luogo caldo per 1 ora; l'impasto raddoppierà in volume.
5. Lavorare l'impasto per rimuovere l'aria al suo interno, quindi suddividerlo in piccoli pezzi.
6. Lasciare riposare i pezzi di impasto per 20 minuti.
7. Appiattire i pezzi di impasto e cospargerli di riso nero.
8. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina.
9. Posizionare l'impasto sulla piastra inferiore.
10. Chiudere il prodotto e cuocere i waffle per 8 minuti.
11. Servire immediatamente.

## ● Pulizia e manutenzione

**⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima di pulire il prodotto, scolgarlo dalla presa di corrente.

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

**⚠ AVVERTENZA!** Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

**⚠ AVVISO! Rischio di danni!** Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.

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

| Parte                                             | Modalità di pulizia                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Involucro esterno                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. Aggiungere del detersivo, se necessario.</li><li>❑ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.</li></ul> |
| Piastre riscaldanti <b>6</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detersivo.</li></ul>                                                                                                                         |
| Fessure intorno alle piastre riscaldanti <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente.</li><li>❑ Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.</li></ul>                             |

❑ Al termine della pulizia e prima di usare nuovamente il prodotto, asciugare accuratamente tutte le parti.

## ● Conservazione

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

- ❑ Pulire il prodotto prima di riporlo.
- ❑ Avvolgere il cavo di alimentazione **5** nell'apposito alloggiamento **4** sulla parte inferiore del prodotto.
- ❑ Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- ❑ Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

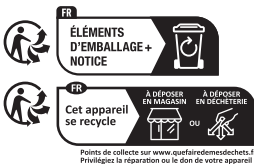
## ● Smaltimento

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



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

### Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

## ● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

## ● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 516434\_2510) come prova d'acquisto.

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

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

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

## ● **Assistenza**

(IT)

### **Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

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

(CH)

### **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

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

(MT)

### **Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

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



|                                           |        |    |
|-------------------------------------------|--------|----|
| <b>Advertencias y símbolos utilizados</b> | Página | 74 |
| <b>Introducción</b>                       | Página | 75 |
| Uso previsto                              | Página | 75 |
| Alcance de la entrega                     | Página | 75 |
| Descripción de las piezas                 | Página | 75 |
| Datos técnicos                            | Página | 75 |
| <b>Instrucciones de seguridad</b>         | Página | 75 |
| <b>Antes del primer uso</b>               | Página | 79 |
| <b>Modo de empleo</b>                     | Página | 79 |
| Encendido/apagado                         | Página | 79 |
| Gofres                                    | Página | 79 |
| <b>Recetas</b>                            | Página | 80 |
| Gofres belgas                             | Página | 80 |
| Gofres de arándanos                       | Página | 80 |
| Gofres de jamón y queso                   | Página | 80 |
| Gofres de brownie belga                   | Página | 81 |
| Gofres de calabaza y especias             | Página | 81 |
| Gofres bajos en gluten                    | Página | 82 |
| Gofres de matcha bajos en gluten          | Página | 82 |
| Gofres de patata                          | Página | 82 |
| Gofres de plátano                         | Página | 83 |
| Gofres de arroz morado                    | Página | 83 |
| <b>Limpieza y cuidado</b>                 | Página | 83 |
| <b>Almacenamiento</b>                     | Página | 84 |
| <b>Eliminación</b>                        | Página | 84 |
| <b>Garantía</b>                           | Página | 85 |
| Tramitación de la garantía                | Página | 85 |
| Asistencia                                | Página | 85 |

## Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.           |   | Corriente/tensión alterna                                                                    |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   | <b>Hz</b>                                                                          | Hertz (frecuencia de alimentación)                                                           |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   | <b>W</b>                                                                           | Vatios                                                                                       |
|  | <b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves. |   | <b>NOTA:</b> Este símbolo, en combinación con "Nota" proporciona información útil adicional. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   |   | Utilice el producto solo en espacios interiores secos.                                       |
|  | <b>¡PRECAUCIÓN!</b> Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.    |   | Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!                                                      |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                   |   | Advertencia: ¡superficie caliente!                                                           |
|  | Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra protectora.                                                                                       |   | Apto para alimentos<br>Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.    |
| <b>CE</b>                                                                        | La marca CE indica la conformidad con las directivas pertinentes de la UE aplicables a este producto.                                                                                             |  | Información sobre seguridad<br>Instrucciones de uso                                          |

## GOFRERA

### ● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 516434\_2510.

### ● Uso previsto

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

### ● Alcance de la entrega

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

- 1 Gofrera
- 1 Manual del usuario

### ● Descripción de las piezas

- 1 Bloqueo
- 2 Indicador rojo (potencia)
- 3 Indicador verde (listo)
- 4 Retenedor del cable de red
- 5 Cable de alimentación con enchufe
- 6 Placas calefactoras

### ● Datos técnicos

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Tensión de entrada:  | 220-240 V~, 50 Hz |
| Consumo energético:  | 750 W             |
| Clase de protección: | I                 |
| <b>Certificación</b> |                   |
| HG14253B:            | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:         | -                 |



### Instrucciones de seguridad

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

¡En caso de daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso, el derecho de garantía quedará anulado! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de

daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, jno se aceptará ninguna responsabilidad!

## **Niños y personas con discapacidad**

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!**

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia.

Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## **Uso previsto**

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

## **Seguridad eléctrica**

### **⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Nunca intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después. Toque el mango del producto únicamente durante el funcionamiento y mientras aún se esté enfriando.

Durante el uso, se debe tener cuidado ya que se puede generar poco calor en el mango.

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

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

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- El producto se encuentra alimentado en todo momento mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal se correspondan con los datos de la red eléctrica indicados en la etiqueta de características del producto.

- Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Proteja el cable de alimentación contra posibles daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.

## **Modo de empleo**

- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes (cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.). Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas rurales;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno.

## **Limpieza y almacenamiento**

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!**

Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.

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

## ● Antes del primer uso

- ❑ Retire todo el material de embalaje. Compruebe si todas las piezas están completas.
- ❑ Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
- ❑ Limpie el producto y sus accesorios (ver "Limpieza y cuidado").

## ● Modo de empleo

### ❗ NOTAS:

- ❑ Las primeras veces que se calienta el producto, puede aparecer un ligero olor. Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la zona.
- ❑ Deseche la primera tanda de gofres.

## ● Encendido/apagado

- ❑ Encendido del producto: Conecte el enchufe de red [5] a una toma de pared adecuada. El indicador rojo [2] se ilumina.
- ❑ Apagar el producto: Desconecte el enchufe de red [5] del tomacorriente de pared. El indicador rojo [2] se apaga.

| Indicadores luminosos                                | Estado                                          |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Indicador rojo apagado e indicador verde apagado     | Producto apagado                                |
| Indicador rojo encendido e indicador verde apagado   | El producto se está precalentando/ recalentando |
| Indicador rojo encendido e indicador verde encendido | Se ha alcanzado la temperatura óptima           |

- ❗ **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador verde [3] se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se está recalentando hasta la temperatura de horneado.

## ● Gofres

### ❗ NOTAS:

- ❑ Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
  - ❑ Mantenga el producto bloqueado mientras se precalienta.
  - ❑ No llene el producto en exceso.
1. Precalienta hasta que se encienda el indicador verde [3].
  2. Tire del bloqueo [1]. Abra el producto.
  3. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6]. Se pueden encontrar recetas de muestra en el siguiente capítulo.
  4. Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. Ahora se están horneando los gofres.
  5. Una vez terminada la cocción: Desconecte el enchufe de red [5] de la toma de pared.

### Table de procesamiento – Gofrera

|                                  | Raciones | Tiempo de preparación |
|----------------------------------|----------|-----------------------|
| Gofres belgas                    | 2        | Aprox. 20 min         |
| Gofres de arándanos              | 2        | Aprox. 20 min         |
| Gofres de jamón y queso          | 2        | Aprox. 20 min         |
| Gofres de brownie belga          | 2        | Aprox. 15 min         |
| Gofres de calabaza y especias    | 2        | Aprox. 15 min         |
| Gofres bajos en gluten           | 2        | Aprox. 30 min         |
| Gofres de matcha bajos en gluten | 2        | Aprox. 30 min         |
| Gofres de patata                 | 2        | Aprox. 60 min         |
| Gofres de plátano                | 2        | Aprox. 20 min         |

|                        | Raciones | Tiempo de preparación |
|------------------------|----------|-----------------------|
| Gofres de arroz morado | 4        | Aprox. 120 min        |

## ● Recetas

### ● Gofres belgas

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 5      | Huevos               |
| 250 g  | Mantequilla          |
| 200 g  | Azúcar               |
| 400 ml | Leche                |
| 500 g  | Harina para todo uso |
| 5 g    | Azúcar de vainilla   |
| 5 g    | Polvos de hornear    |

#### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
3. Agregue el polvo de hornear, la mitad de la harina y la mitad de la leche al bol y revuelva.
4. Agregue el resto de la harina y la leche, luego revuelva hasta que la masa se vuelva cremosa.
5. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
6. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
7. Cierre el producto y hornee los gofres durante 8 minutos.
8. Sirva inmediatamente.

### ● Gofres de arándanos

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 100 ml | Aceite vegetal                   |
| 250 ml | Leche                            |
| 2      | Huevos                           |
| 100 g  | Azúcar                           |
| 280 g  | Harina para todo uso             |
| 8 g    | Polvos de hornear                |
| 80 g   | Arándanos (frescos o congelados) |

#### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol grande, bata el aceite, la leche, los huevos y el azúcar.
3. Agregue la harina y el polvo para hornear y revuelva hasta que estén bien combinados.
4. Incorpore los arándanos.
5. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
6. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
7. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 10 minutos, hasta que estén dorados.
8. Sirva inmediatamente.

### ● Gofres de jamón y queso

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 570 g          | Patatas fritas (refrigeradas)    |
| 225 g          | Jamón Selva Negra (en cubitos)   |
| 200 g          | Queso cheddar (rallado)          |
| 3              | Huevos (batidos)                 |
| 2 dientes      | Ajo picado                       |
| 2 cucharaditas | Hojas de perejil fresco (picado) |
| 1 cucharadita  | Tomillo seco                     |
| 1 cucharadita  | Pimentón ahumado                 |
| -              | Sal                              |
| -              | Pimienta negra (recién molida)   |

## Preparación:

1. Descongele las patatas hash brown.
2. Precaliente el aparato.
3. En un bol grande, mezcle las patatas hash brown, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimentón en polvo. Sazone con sal y pimienta negra.
4. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
5. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
6. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 7 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.
7. Sirva inmediatamente.
7. Incorpore las chispas de chocolate.
8. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.
9. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior [6].
10. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 3 minutos.
11. Abra el producto para comprobar los gofres. Los gofres deben estar completamente formados, pero suaves al tacto.
12. Opcional: Sirva los gofres con azúcar glass, helado de vainilla o salsa de chocolate.

## ● Gofres de brownie belga

|                |                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------|
| 180 g          | Harina para todo uso                                 |
| 65 g           | Cacao en polvo sin azúcar                            |
| 20 g           | Azúcar en grano                                      |
| 1 cucharadita  | Polvos de hornear                                    |
| 1 cucharadita  | Sal marina                                           |
| 10 cucharadas  | Mantequilla sin sal (derretida)                      |
| 2              | Huevos                                               |
| 2 cucharaditas | Extracto de vainilla                                 |
| 60 ml          | Agua                                                 |
| 120 g          | Mini chispas de chocolate                            |
| Opcional       | Azúcar glass, helado de vainilla, salsa de chocolate |

## Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un cuenco grande, mezcle la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo para hornear y la sal.
3. Derrita la mantequilla y deje enfriar un poco.
4. En un bol pequeño, bata los huevos, el extracto de vainilla y el agua.
5. Combine la mezcla de huevo con la mezcla seca.
6. Agregue la mantequilla derretida y mezcle todo.

## ● Gofres de calabaza y especias

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| 250 g            | Harina para todo uso                  |
| 2 cucharaditas   | Polvos de hornear                     |
| 1 cucharadita    | Polvos para hornear                   |
| 2 cucharaditas   | Canela (molida)                       |
| 1,5 cucharadita  | Especias para pastel de calabaza      |
| ¼ de cucharadita | Jengibre (molido)                     |
| ¼ de cucharadita | Sal                                   |
| 3                | Huevos (a temperatura ambiente)       |
| 225 g            | Puré de calabaza                      |
| 4 cucharadas     | Mantequilla sin sal (derretida)       |
| 50 g             | Azúcar (blanca o moreno)              |
| 60 ml            | Jarabe de arce                        |
| 1 cucharadita    | Extracto de vainilla                  |
| 360 ml           | Leche entera (a temperatura ambiente) |
| Opcional         |                                       |
| 90 g             | Nuez pecana (mitades)                 |
| 360 ml           | Jarabe de arce                        |

### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la canela, las especias para pastel de calabaza, el jengibre y la sal.
3. Derrita la mantequilla y deje enfriar un poco.
4. En un bol pequeño, bata los huevos, el puré de calabaza, el extracto de vainilla, el jarabe de arce y la leche.
5. Combine la mezcla de huevo con la mezcla seca.
6. Agregue la mantequilla derretida y mezcle todo.
7. Engrase ambas placas calefactoras **6** con aceite de hornear adecuado.
8. Distribuya uniformemente la masa sobre la placa calefactora inferior **6**.
9. Cierre el producto y hornee los gofres durante unos 3 minutos.
10. Abra el producto para comprobar los gofres. Los gofres deben estar completamente formados, pero suaves al tacto.
11. Opcional: Sirva los gofres con nueces y jarabe de arce.

### ● Gofres bajos en gluten

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 2     | Huevos                |
| 80 g  | Harina baja en gluten |
| 30 g  | Mantequilla           |
| 30 g  | Azúcar                |
| 50 ml | Leche                 |
| 20 g  | Almidón de maíz       |
| 4 g   | Polvos de hornear     |

### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle el huevo, la harina baja en gluten, la mantequilla, el azúcar, la leche, el almidón de maíz y el polvo para hornear.
3. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos.
4. Engrase ambas placas con aceite para hornear.

5. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
6. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
7. Sirva inmediatamente.

### ● Gofres de matcha bajos en gluten

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 150 g | Harina baja en gluten |
| 55 ml | Leche                 |
| 3 g   | Matcha en polvo       |
| 15 g  | Azúcar                |
| 1     | Huevo                 |
| 15 g  | Mantequilla           |
| 2 g   | Polvos de hornear     |

### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle el huevo, la harina baja en gluten, la mantequilla, el azúcar, la leche, el matcha en polvo y el polvo para hornear.
3. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos.
4. Engrase ambas placas con aceite para hornear.
5. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
6. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
7. Sirva inmediatamente.

### ● Gofres de patata

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 100 g  | Harina de mijo    |
| 130 ml | Leche             |
| 5 ml   | Aceite de oliva   |
| 10 g   | Azúcar            |
| 2 g    | Polvos de hornear |
| 100 g  | Patatas (cocidas) |

### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle la leche y la patata y bátalos en una batidora.

3. Mezcle aceite de oliva, azúcar, levadura en polvo, harina de mijo con puré de patata morada.
4. Deje reposar la mezcla durante 40 minutos.
5. Engrase ambas placas con aceite para hornear.
6. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
7. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
8. Sirva inmediatamente.

## ● Gofres de plátano

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1     | Plátano (unos 140 g) |
| 1     | Huevo                |
| 50 ml | Leche                |
| 60 g  | Harina Graham        |
| 3 g   | Polvos de hornear    |

### Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle la leche, el huevo, el plátano y bátalos en una batidora.
3. Mezcle polvo de hornear y harina con la mezcla.
4. Engrase ambas placas con aceite para hornear.
5. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
6. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
7. Sirva inmediatamente.

## ● Gofres de arroz morado

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 1     | Huevo                 |
| 20 g  | Azúcar                |
| 200 g | Harina                |
| 30 g  | Mantequilla           |
| 60 ml | Leche                 |
| 28 ml | Aceite de maíz        |
| 3 g   | Polvos de hornear     |
| -     | Arroz morado (cocido) |

## Procedimientos

1. Precaliente el aparato.
2. En un bol mediano, mezcle la leche, el huevo, el azúcar, la harina, la mantequilla derretida y el polvo para hornear.
3. Agregue el aceite de maíz a la mezcla hasta formar una masa.
4. Coloque la masa en un lugar cálido durante 1 hora, el volumen de la masa se doblará.
5. Amase esta masa, deje que salga el aire del interior y luego córtela en trozos pequeños.
6. Deje reposar la masa pequeña durante 20 minutos.
7. Aplane la masa pequeña y envuelva el arroz morado.
8. Engrase ambas placas con aceite para hornear.
9. Ponga la masa en la placa inferior.
10. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
11. Sirva inmediatamente.

## ● Limpieza y cuidado

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de limpiar: Desconecte siempre el producto del tomacorriente de pared.

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

 **¡ADVERTENCIA!** No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

 **¡AVISO! ¡Riesgo de daños!** No utilice limpiadores abrasivos y agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto.

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

| Pieza                                                 | Modo de limpieza                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carcasa                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido.<br/>Añada un poco de detergente, si es necesario.</li> <li>□ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.</li> </ul>      |
| Placas de calefactoras <b>6</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Orificios alrededor de las placas de cocción <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina.</li> <li>□ Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.</li> </ul> |

- Después de la limpieza y antes de reutilizar el producto: Seque bien todas las piezas.

## ● Almacenamiento

### ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

No almacene el producto inmediatamente después de su uso. Deje que el producto se enfríe primero.

- Limpie el producto antes de almacenarlo.
- Enrolle el cable de alimentación **5** alrededor del retenedor del cable de alimentación **4** en la parte inferior del producto.
- Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



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

### Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

## ● Garantía

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

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

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

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

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

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

## ● Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 516434\_2510) como justificante de compra.

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

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

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

## ● Asistencia

### Asistencia en España

Tel.: 900984989

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



|                                              |        |    |
|----------------------------------------------|--------|----|
| <b>Avisos e símbolos utilizados</b>          | Página | 87 |
| <b>Introdução</b>                            | Página | 88 |
| Utilização prevista                          | Página | 88 |
| Âmbito de entrega                            | Página | 88 |
| Descrição das peças                          | Página | 88 |
| Características técnicas                     | Página | 88 |
| <b>Instruções de segurança</b>               | Página | 88 |
| <b>Antes da primeira utilização</b>          | Página | 92 |
| <b>Funcionamento</b>                         | Página | 92 |
| Ligar/desligar                               | Página | 92 |
| Waffles                                      | Página | 92 |
| <b>Receitas</b>                              | Página | 93 |
| Waffles belgas                               | Página | 93 |
| Waffles de mirtilo                           | Página | 93 |
| Waffles de fiambre e queijo                  | Página | 93 |
| Waffles de brownies belgas                   | Página | 94 |
| Waffles de tempero de abóbora                | Página | 94 |
| Waffles pobres em glúten                     | Página | 95 |
| Waffles de matcha pobres em glúten           | Página | 95 |
| Waffles de batata                            | Página | 95 |
| Waffles de banana                            | Página | 96 |
| Waffles de arroz preto                       | Página | 96 |
| <b>Limpeza e cuidados</b>                    | Página | 97 |
| <b>Armazenamento</b>                         | Página | 97 |
| <b>Eliminação</b>                            | Página | 97 |
| <b>Garantia</b>                              | Página | 98 |
| Procedimento no caso de ativação da garantia | Página | 98 |
| Assistência Técnica                          | Página | 98 |

## Avisos e símbolos utilizados

Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:

|                                                                                  |                                                                                                                                                                      |                                                                                    |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>PERIGO!</b> Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.       |   | Corrente alternada/voltagem                                                                         |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                      | <b>Hz</b>                                                                          | Hertz (frequência de alimentação)                                                                   |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                      | <b>W</b>                                                                           | Watts                                                                                               |
|  | <b>AVISO!</b> Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.           |   | <b>NOTA:</b> Este símbolo, juntamente com a palavra "Nota", fornece informação adicional útil.      |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                      |   | Use o produto apenas em espaços secos no interior.                                                  |
|  | <b>CUIDADO!</b> Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados. |   | Perigo - Risco de choque elétrico!                                                                  |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                      |   | Aviso - Superfície quente!                                                                          |
|  | Este aparelho é classificado como proteção de classe I e tem de ser ligado à terra.                                                                                  |   | Seguro para os alimentos<br>Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos. |
| <b>CE</b>                                                                        | A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.                                                                           |  | Informação de segurança<br>Instruções de utilização                                                 |

## MÁQUINA PARA WAFFLES

### ● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 516434\_2510.

### ● Utilização prevista

- Este produto foi criado para preparar waffles. Não o utilize para outras finalidades.
- Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

### ● Âmbito de entrega

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

- 1 Máquina para waffles
- 1 Manual de utilização

### ● Descrição das peças

- 1 Trinco
- 2 Indicador vermelho (alimentação)
- 3 Indicador verde (pronto)
- 4 Fixador do fio da alimentação
- 5 Fio e ficha da alimentação
- 6 Placas de aquecimento

### ● Características técnicas

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Voltagem de entrada: | 220-240 V~, 50 Hz |
| Consumo de energia:  | 750 W             |
| Classe de proteção:  | I                 |
| <b>Certificação</b>  |                   |
| HG14253B:            | GS (TÜV SÜD)      |
| HG14253B-BS:         | -                 |



### Instruções de segurança

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

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

com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

## **Crianças e pessoas com deficiências**

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

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

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

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.

- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o produto e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

## **Utilização prevista**

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

## **Segurança elétrica**

**⚠️ PERIGO! Risco de choque elétrico!** Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

**⚠️ PERIGO! Risco de queimaduras!** Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

Toque no produto apenas na pega durante o funcionamento e enquanto ainda estiver a arrefecer.

Durante a utilização, tenha cuidado, pois a pega pode ficar ligeiramente quente.

**⚠️ AVISO! Risco de choque**

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

**⚠️ AVISO! Risco de choque**

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

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- O produto é sempre alimentado quando estiver ligado à alimentação.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.

- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.

## **Funcionamento**

- O produto não pode ser deixado sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.

- Não cubra o produto enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado pelas placas e que não toca no rebordo das placas.
- Não recomendamos a utilização de extensões. Se tiver de usar uma extensão, tem de ser uma criada para um fluxo de corrente de, pelo menos, 10 A.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropeça neles nem os danifica.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;

- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

## **Limpeza e armazenamento**

- ⚠ AVISO! Existe o risco de ferimentos!** Desligue o produto da alimentação antes de proceder à limpeza e quando não o usar.
- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.
  - Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
  - Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
  - Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.
  - Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção ou fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.
  - Consulte o capítulo “Limpeza e cuidados” quanto a instruções sobre como limpar o produto.

## ● Antes da primeira utilização

- ❑ Retire o material de empacotamento. Verifique se tem todas as peças completas.
- ❑ Durante o fabrico, algumas partes são cobertas com uma fina película de óleo para a sua proteção. Antes da primeira utilização, utilize o produto sem alimentos de modo a que os potenciais resíduos evaporem.
- ❑ Limpe o produto e os acessórios (consulte “Limpeza e Cuidados”).

## ● Funcionamento

### ① NOTAS:

- ❑ Nas primeiras vezes que o produto aquecer, poderá libertar um ligeiro odor. Garanta uma ventilação suficiente em redor.
- ❑ Elimine os primeiros waffles.

## ● Ligar/desligar

- ❑ Ligar o produto: Ligue a ficha [5] a uma tomada adequada. O indicador vermelho [2] acende.
- ❑ Desligar o produto: Retire a ficha [5] da tomada. O indicador vermelho [2] desliga-se.

| Indicadores luminosos                                    | Estado                            |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Indicador vermelho desligado e indicador verde desligado | Produto desligado                 |
| Indicador vermelho ligado e indicador verde desligado    | Produto a pré-aquecer / reaquecer |
| Indicador vermelho ligado e indicador verde ligado       | A temperatura ótima foi atingida. |

- ① **NOTA:** Durante o funcionamento, o indicador verde [3] liga e desliga de tempos a tempos. Isto indica que o produto está a reaquecer até à temperatura de cozedura.

## ● Waffles

### ① NOTAS:

- ❑ Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
  - ❑ Mantenha o produto fechado durante o pré-aquecimento.
  - ❑ Não encha o produto em excesso.
1. Espere até que o indicador verde [3] acenda.
  2. Puxe o trinco [1]. Abra o produto.
  3. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6]. Pode encontrar sugestões de receitas no capítulo seguinte.
  4. Feche o produto. Feche o trinco [1]. Os waffles estão agora a aquecer.
  5. Quando terminar de tostar: Retire a ficha [5] da tomada.

### Tabela de processamento - Máquina para waffles

|                                    | Porções | Tempo de preparação |
|------------------------------------|---------|---------------------|
| Waffles belgas                     | 2       | Cerca de 20 minutos |
| Waffles de mirtilo                 | 2       | Cerca de 20 minutos |
| Waffles de fiambre e queijo        | 2       | Cerca de 20 minutos |
| Waffles de brownies belgas         | 2       | Cerca de 15 minutos |
| Waffles de tempero de abóbora      | 2       | Cerca de 15 minutos |
| Waffles pobres em glúten           | 2       | Cerca de 30 minutos |
| Waffles de matcha pobres em glúten | 2       | Cerca de 30 minutos |
| Waffles de batata                  | 2       | Cerca de 60 minutos |
| Waffles de banana                  | 2       | Cerca de 20 minutos |

|                        | Porções | Tempo de preparação  |
|------------------------|---------|----------------------|
| Waffles de arroz preto | 4       | Cerca de 120 minutos |

## ● **Receitas**

### ● **Waffles belgas**

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 5      | Ovos                |
| 250 g  | Manteiga            |
| 200 g  | Açúcar              |
| 400 ml | Leite               |
| 500 g  | Farinha tradicional |
| 5 g    | Açúcar baunilhado   |
| 5 g    | Fermento em pó      |

#### **Preparação:**

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça de tamanho médio, misture os ovos, açúcar baunilhado, açúcar e manteiga.
3. Adicione fermento em pó, metade da farinha e metade do leite na taça e mexa.
4. Adicione o resto da farinha e do leite, depois mexa até que a massa fique cremosa.
5. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
6. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6].
7. Feche o produto e cozinhe os waffles durante 8 minutos.
8. Sirva imediatamente.

### ● **Waffles de mirtilo**

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 100 ml | Óleo vegetal                     |
| 250 ml | Leite                            |
| 2      | Ovos                             |
| 100 g  | Açúcar                           |
| 280 g  | Farinha tradicional              |
| 8 g    | Fermento em pó                   |
| 80 g   | Mirtilos (frescos ou congelados) |

#### **Preparação:**

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça grande, bata o óleo, leite, ovos e açúcar.
3. Adicione a farinha e o fermento em pó e mexa bem até ficar tudo bem misturado.
4. Despeje os mirtilos.
5. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
6. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6].
7. Feche o produto e cozinhe os waffles durante cerca de 10 minutos, até ficarem alourados.
8. Sirva imediatamente.

### ● **Waffles de fiambre e queijo**

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| 570 g             | Batatas castanhas (frescas)           |
| 225 g             | Fiambre da floresta negra (aos cubos) |
| 200 g             | Queijo Cheddar (ralado)               |
| 3                 | Ovos (batidos)                        |
| 2 dentes          | Alho (picado)                         |
| 2 colheres de chá | Folhas de salsa fresca (picadas)      |
| 1 colher de chá   | Tomilho seco                          |
| 1 colher de chá   | Clorau fumado                         |
| -                 | Sal                                   |
| -                 | Pimenta preta (moída no momento)      |

#### **Preparação:**

1. Descongele as batatas castanhas.
2. Pré-aqueça o produto.
3. Numa taça grande, misture as batatas, fiambre, queijo, ovos, alho, salsa, tomilho e clorau. Tempere com sal e pimenta preta.
4. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
5. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6].

6. Feche o produto e cozinhe os waffles durante cerca de 7 minutos, até ficarem alourados e estaladiços.
7. Sirva imediatamente.

## ● Waffles de brownies belgas

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| 180 g               | Farinha tradicional                                  |
| 65 g                | Cacau em pó sem adoçante                             |
| 20 g                | Açúcar granulado                                     |
| 1 colher de chá     | Fermento em pó                                       |
| 1 colher de chá     | Sal marinho                                          |
| 10 colheres de sopa | Manteiga sem sal (derretida)                         |
| 2                   | Ovos                                                 |
| 2 colheres de chá   | Extrato de baunilha                                  |
| 60 ml               | Água                                                 |
| 120 g               | Mini lascas de chocolate                             |
| Opcional            | Açúcar em pó, gelado de baunilha, molho de chocolate |

### Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça grande, misture a farinha, cacau em pó, açúcar, fermento em pó e sal.
3. Derreta a manteiga e deixe arrefecer um bocado.
4. Numa taça pequena, bata os ovos, extrato de baunilha e água.
5. Combine a mistura dos ovos com a mistura seca.
6. Adicione a manteiga derretida e misture tudo.
7. Despeje as lascas de chocolate.
8. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
9. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6].
10. Feche o produto e cozinhe os waffles durante cerca de 3 minutos.

11. Abra o produto para verificar os waffles. Os waffles deverão estar completamente formados, mas suaves ao toque.
12. Opcional: Sirva os waffles com açúcar em pó, gelado de baunilha ou molho de chocolate.

## ● Waffles de tempero de abóbora

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| 250 g              | Farinha tradicional                  |
| 2 colheres de chá  | Fermento em pó                       |
| 1 colher de chá    | Bicarbonato de sódio                 |
| 2 colheres de chá  | Canela (moída)                       |
| 1,5 colher de chá  | Tempero de abóbora                   |
| ¼ de colher de chá | Gengibre (moído)                     |
| ¼ de colher de chá | Sal                                  |
| 3                  | Ovos (à temperatura ambiente)        |
| 225 g              | Puré de abóbora                      |
| 4 colheres de sopa | Manteiga sem sal (derretida)         |
| 50 g               | Açúcar (branco ou mascavado)         |
| 60 ml              | Xarope de ácer                       |
| 1 colher de chá    | Extrato de baunilha                  |
| 360 ml             | Leite gordo (à temperatura ambiente) |
| Opcional           |                                      |
| 90 g               | Noz pecã (metades)                   |
| 360 ml             | Xarope de ácer                       |

**Preparação:**

- 1. Pré-aqueça o produto.
- 2. Numa taça grande, misture a farinha, açúcar, fermento em pó, bicarbonato de sódio, canela, tempero de abóbora, gengibre e sal.
- 3. Derreta a manteiga e deixe arrefecer um bocado.
- 4. Numa taça pequena, bata os ovos, puré de abóbora, extrato de baunilha, xarope de ácer e leite.
- 5. Combine a mistura dos ovos com a mistura seca.
- 6. Adicione a manteiga derretida e misture tudo.
- 7. Lubrifique ambas as placas de aquecimento [6] com um óleo de cozinha adequado.
- 8. Espalhe uniformemente a massa na placa de aquecimento inferior [6].
- 9. Feche o produto e cozinhe os waffles durante cerca de 3 minutos.
- 10. Abra o produto para verificar os waffles. Os waffles deverão estar completamente formados, mas suaves ao toque.
- 11. Opcional: Sirva os waffles com noz pecã e xarope de ácer.

● **Waffles pobres em glúten**

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 2     | Ovos                    |
| 80 g  | Farinha pobre em glúten |
| 30 g  | Manteiga                |
| 30 g  | Açúcar                  |
| 50 ml | Leite                   |
| 20 g  | Amido de milho          |
| 4 g   | Fermento em pó          |

**Preparação:**

- 1. Pré-aqueça o produto.
- 2. Numa taça de tamanho médio, misture os ovos, farinha pobre em glúten, manteiga, açúcar, leite, amido de milho, fermento em pó.
- 3. Deixe a mistura assentar durante 10 minutos.
- 4. Lubrifique ambas as placas com óleo de cozinha.

- 5. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
- 6. Feche o produto e cozinhe durante 8 minutos.
- 7. Sirva imediatamente.

● **Waffles de matcha pobres em glúten**

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 150 g | Farinha pobre em glúten |
| 55 ml | Leite                   |
| 3 g   | Matcha em pó            |
| 15 g  | Açúcar                  |
| 1     | Ovo                     |
| 15 g  | Manteiga                |
| 2 g   | Fermento em pó          |

**Preparação:**

- 1. Pré-aqueça o produto.
- 2. Numa taça de tamanho médio, misture os ovos, farinha pobre em glúten, manteiga, açúcar, leite, matcha em pó, fermento em pó.
- 3. Deixe a mistura assentar durante 10 minutos.
- 4. Lubrifique ambas as placas com óleo de cozinha.
- 5. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
- 6. Feche o produto e cozinhe durante 8 minutos.
- 7. Sirva imediatamente.

● **Waffles de batata**

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 100 g  | Farinha de milho-miúdo |
| 130 ml | Leite                  |
| 5 ml   | Azeite                 |
| 10 g   | Açúcar                 |
| 2 g    | Fermento em pó         |
| 100 g  | Batata (cozida)        |

### Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça de tamanho médio, misture o leite e a batata. Misture bem com a batedeira.
3. Misture o azeite, açúcar, fermento em pó, farinha de milho-miúdo com o puré de batata.
4. Deixe a mistura assentar durante 40 minutos.
5. Lubrifique ambas as placas com óleo de cozinha.
6. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
7. Feche o produto e cozinhe durante 8 minutos.
8. Sirva imediatamente.

### ● Waffles de banana

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 1     | Banana (cerca de 140 g) |
| 1     | Ovo                     |
| 50 ml | Leite                   |
| 60 g  | Farinha Graham          |
| 3 g   | Fermento em pó          |

### Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça de tamanho médio, misture o leite, ovo e banana. Misture bem com a batedeira.
3. Misture o fermento em pó e a farinha com a mistura.
4. Lubrifique ambas as placas com óleo de cozinha.
5. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
6. Feche o produto e cozinhe durante 8 minutos.
7. Sirva imediatamente.

### ● Waffles de arroz preto

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 1     | Ovo                  |
| 20 g  | Açúcar               |
| 200 g | Farinha              |
| 30 g  | Manteiga             |
| 60 ml | Leite                |
| 28 ml | Óleo de milho        |
| 3 g   | Fermento em pó       |
| -     | Arroz preto (cozido) |

### Procedimento

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça de tamanho médio, misture o leite, ovo, açúcar, farinha, manteiga derretida e fermento em pó.
3. Adicione o óleo de milho na mistura, para criar a massa.
4. Coloque a massa num local quente durante 1 hora. O volume da massa duplicará.
5. Amasse esta massa para permitir ao ar no interior sair. Depois, corte em pequenos pedaços.
6. Deixe os pequenos pedaços de massa assentarem durante 20 minutos.
7. Alise os pedaços de massa e envolva o arroz preto com eles.
8. Lubrifique ambas as placas com óleo de cozinha.
9. Coloque a massa na placa inferior.
10. Feche o produto e cozinhe durante 8 minutos.
11. Sirva imediatamente.

## ● Limpeza e cuidados

### ⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!**

Antes da limpeza: Retire sempre a ficha da tomada.

### ⚠ **PERIGO! Risco de queimaduras!**

Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

⚠ **AVISO!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ **AVISO! Risco de danos!** Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto.

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

| Peça                                             | Método de limpeza                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estrutura                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>□ Limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, adicione um pouco de detergente.</li><li>□ Não permita que entre água ou outros líquidos no interior do produto.</li></ul> |
| Placas de aquecimento [6]                        | <ul style="list-style-type: none"><li>□ Limpe as placas com um pano ligeiramente embebido em água e detergente neutro.</li></ul>                                                                                                               |
| Orifícios em redor das placas de aquecimento [6] | <ul style="list-style-type: none"><li>□ Remover gordura e líquidos: Use um pedaço de papel de cozinha.</li><li>□ Remover resíduos queimados presos: Use uma espátula de madeira ou pequenos palitos de madeira.</li></ul>                      |

□ Após a limpeza e antes de reutilizar o produto: Seque bem todas as peças.

## ● Armazenamento

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

- Limpe o produto antes de o guardar.
- Enrole o fio da alimentação [5] à volta do fixador do fio da alimentação [4] no fundo do produto.
- Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.

## ● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



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

### Produto:



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



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



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

## ● **Garantia**

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

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

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

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

## ● **Procedimento no caso de ativação da garantia**

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 516434\_2510) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

## ● **Assistência Técnica**



### **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

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

