



## WAFFELEISEN / WAFFLE MAKER / GAUFRIER SWEW 750 D2

(DE) (AT) (CH)

### WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### GOFROWNICA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### VAFĽOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

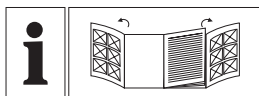
### GOFRERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

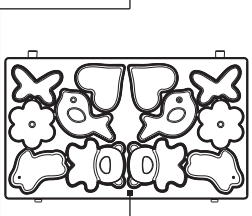
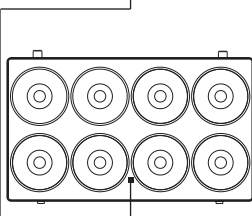
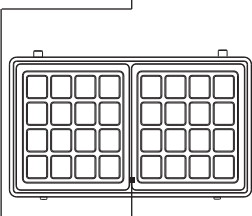
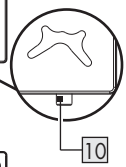
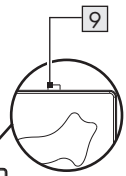
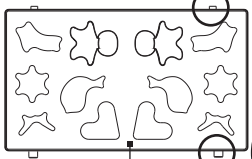
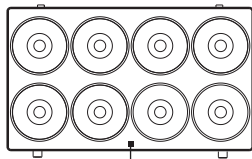
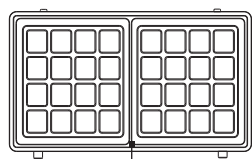
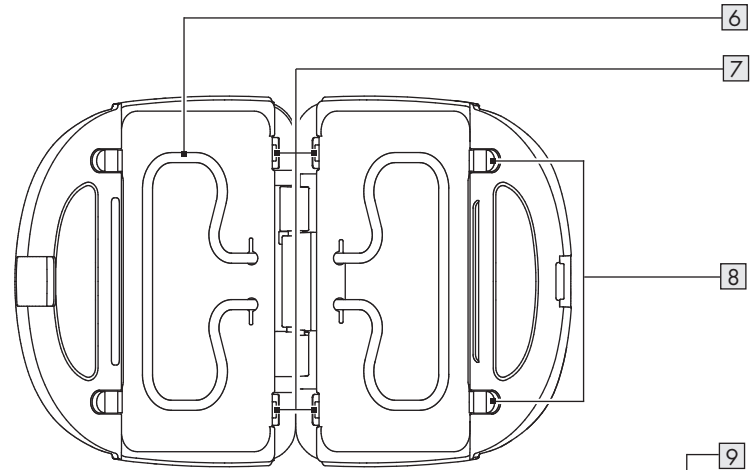
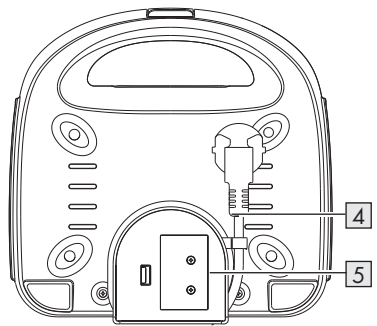
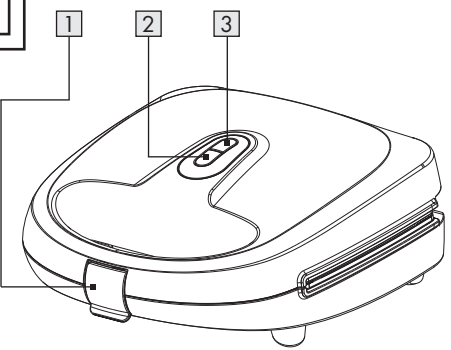
### VAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	20
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	51
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	66
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	81
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	96
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	111
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	126

**A**



13

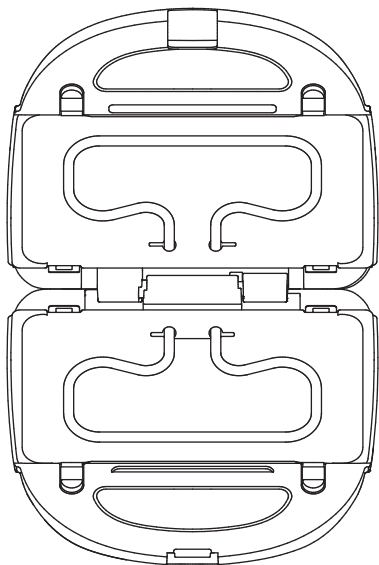
12

11b

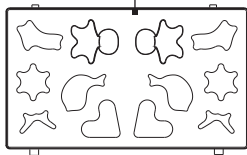
11a

10

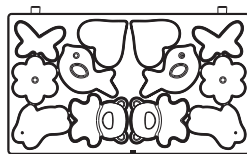
**B**



11b
















11a



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 6
<b>Einleitung</b> .....	Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 7
Lieferumfang .....	Seite 7
Teilebeschreibung .....	Seite 7
Technische Daten .....	Seite 7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 11
<b>Montage</b> .....	Seite 11
<b>Bedienung</b> .....	Seite 12
Ein-/Ausschalten .....	Seite 12
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen .....	Seite 12
<b>Rezepte</b> .....	Seite 13
Belgische Waffeln .....	Seite 13
Blaubeerwaffeln .....	Seite 13
Schinken-/Käsewaffeln .....	Seite 14
Matchawaffeln .....	Seite 14
Belgische Browniewaffeln .....	Seite 15
Motivwaffeln .....	Seite 15
Einfache Donuts .....	Seite 16
Glasierte Schokoladendonuts .....	Seite 16
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 17
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 17
<b>Lagerung</b> .....	Seite 17
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 18
<b>Garantie</b> .....	Seite 18

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

# WAFFELEISEN

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

- 1x Waffeleisen
- 3x Austauschbare Plattensets
- 1x Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

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

Abb. A

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

## ● Technische Daten

Eingangsspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 750 W

Schutzklasse: I

Modellnummer: HG08700A (Violett)

HG08700B (Blau)

HG08700C (Weiß)

Zertifizierung: GS (TÜV SÜD)



## Sicherheitshinweise

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

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

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

### **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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

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

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

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

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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



## Elektrische Sicherheit

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

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

**⚠️ WARNUNG! Stromschlag-gefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt.

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

## Bedienung

### **ACHTUNG! Heiße**

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

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Plattensets.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Kanten der Platten berührt.

- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

## Reinigung und Aufbewahrung

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

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

## ● Vor der ersten Verwendung

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

### ⓘ HINWEISE:

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

## ● Montage

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

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

### Platten einsetzen

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

## ❶ HINWEISE:

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

### Motivplatte Einsetzen (Abb. B)

Konkav **11a** Unterer Teil des Produkts

Konvex **11b** Oberer Teil des Produkts

## Platten entfernen

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

## ● Bedienung

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

## ● Ein-/Ausschalten

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

### Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte **2** ein Produkt eingeschaltet

Rote Kontrollleuchte **2** aus Produkt ausgeschaltet

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

Grüne Kontrollleuchte **3** ein Backtemperatur wurde erreicht

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

## ● Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen

### ❶ HINWEISE:

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

### ❶ HINWEISE:

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

### Empfohlene Backzeiten

Waffeln 5 bis 7 Minuten

Donuts 2,5 bis 5 Minuten

Motiv-Waffeln 7 Minuten

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

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

## ● Rezepte

### ● Belgische Waffeln

#### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

### ● Blaubeerwaffeln

#### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

## ● Schinken-/Käsewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Matchawaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten (Waffeln):

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

### Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

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

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

### Zubereitung (Waffeln):

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

### Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

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

## ● Belgische Browniewaffeln

### Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

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

### Zubereitung:

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

## ● Motivwaffeln

### Platten:

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

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Einfache Donuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Glasierte Schokoladendonuts

### Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

#### Schokoladendonuts:

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

#### Schokoladenglasur:

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

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

### Zubereitung (Schokoladendonuts):

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

### Zubereitung (Schokoladenglasur):

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



## ● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

## ① HINWEISE:

- Platten 11a 11b 12 13 und Produkt keinesfalls in der Spülmaschine reinigen!
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 375564\_2104) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

### Service

#### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

#### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

#### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153














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



<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 21
<b>Introduction</b> .....	Page 22
Intended use .....	Page 22
Scope of delivery .....	Page 22
Description of parts .....	Page 22
Technical data .....	Page 22
<b>Safety instructions</b> .....	Page 22
<b>Before first use</b> .....	Page 26
<b>Assembly</b> .....	Page 26
<b>Operation</b> .....	Page 27
Turning on/off .....	Page 27
Baking waffles/donuts/motif waffles .....	Page 27
<b>Recipes</b> .....	Page 28
Belgian waffles .....	Page 28
Blueberry waffles .....	Page 28
Ham and cheese waffles .....	Page 29
Matcha waffles .....	Page 29
Brownie Belgian waffles .....	Page 30
Motif waffles .....	Page 30
Basic donuts .....	Page 31
Glazed chocolate donuts .....	Page 31
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 32
<b>Troubleshooting</b> .....	Page 32
<b>Storage</b> .....	Page 32
<b>Disposal</b> .....	Page 33
<b>Warranty</b> .....	Page 33

## 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>	 Alternating current/voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watt
 <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>	 <b>NOTE:</b> This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <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>	 Danger - risk of electric shock!
	 Caution, hot surface
 Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	

# WAFFLE MAKER

## ● Introduction

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

## ● Intended use

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

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

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

## ● Scope of delivery

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

- 1x Waffle maker
- 3x Exchangeable plate sets
- 1x Instruction manual

## ● Description of parts

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

Fig. A

- 1 Lock
- 2 Red indicator (power)
- 3 Green indicator (ready)
- 4 Power cord with power plug
- 5 Power cord retainer
- 6 Heating element
- 7 Large hook catches
- 8 Release lever
- 9 Outer catch (small)
- 10 Inner catch (large)
- 11a Motif plate (lower plate, concave)
- 11b Motif plate (upper plate, convex)
- 12 Donut plate (upper and lower plate)
- 13 Waffle plate (upper and lower plate)

## ● Technical data

- Input voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz
- Power consumption: 750 W
- Protection class: I
- Model number: HG08700A (Purple)  
HG08700B (Blue)  
HG08700C (White)
- Certification: GS (TÜV SÜD)



## Safety instructions

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

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

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

### **Children and persons with disabilities**

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

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

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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

#### **Intended use**

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

## Electrical safety

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

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product.

Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.

- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.



## Operation

### **CAUTION! Hot surface!**

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

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

## Cleaning and storage

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

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

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







### ● **Before first use**






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

### **NOTES:**




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

### ● **Assembly**

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

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

### Installing the plates

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

### **i** NOTES:

- Install only plates of the same type.

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

### **Removing the plates**

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

### **● Operation**

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

### **● Turning on/off**

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

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

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

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

#### **i** NOTES:

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

#### **i** NOTES:

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

#### **Suggested baking times**

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

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

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

## ● Recipes

### ● Belgian waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients:

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

#### Preparation:

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

### ● Blueberry waffles

#### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

#### Ingredients:

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

#### Preparation:

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

## ● Ham and cheese waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Matcha waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients (waffles):

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

### Ingredients (Matcha chocolate sauce):

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

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

### Preparation (waffles):

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

### Preparation (Matcha chocolate sauce):

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

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

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

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

### Preparation:

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

## ● Motif waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

250 g	Sugar
125 g	Butter, melted
2	Eggs
250 ml	Warm water (30 °C)
250 g	All-purpose flour

### Preparation:

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

## ● Basic donuts

### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Glazed chocolate donuts

### Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

#### Chocolate donuts:

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

#### Chocolate glaze:

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

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

### Preparation (chocolate donuts):

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

### Preparation (chocolate glaze):

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

## ● **Cleaning and care**

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

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

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

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

Part	Cleaning method
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Waffle maker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth.</li> <li>■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plates <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11a</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11b</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rinse the plates in water and/or mild detergent.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spaces underneath the plates</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heating element <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lock <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span></li> </ul>	

## ❗ **NOTES:**

- Do not clean plates 11a 11b 12 13 or product under any circumstances in the dishwasher!
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry completely.

## ● **Troubleshooting**

Problem	Solution
The product is not working.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Connect the power plug <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span> with a suitable socket-outlet.</li> </ul>
The waffles are too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Shorten the baking time.</li> </ul>
The waffles are too light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Extend the baking time.</li> </ul>
The finished waffles are difficult to remove from the product.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lightly grease the plates <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11a</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11b</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> before baking.</li> <li>■ Try using a different batter recipe.</li> </ul>

## ● **Storage**

- ⚠ DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product before storage.
  - Wind the power cord 4 around the power cord retainer 5.
  - Store the product in the original packaging when it is not in use.
  - Store the product at a dry location out of the reach of children.



## ● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

## ● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

## Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 375564\_2104) available as proof of purchase.

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

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

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

### Service

#### **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

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

#### **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736














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



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 36
<b>Introduction</b> .....	Page 37
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page 37
Contenu de l'emballage .....	Page 37
Description des pièces .....	Page 37
Données techniques .....	Page 37
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 37
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 41
<b>Montage</b> .....	Page 41
<b>Fonctionnement</b> .....	Page 42
Marche/arrêt .....	Page 42
Cuire les gaufres/beignets/gaufres avec motifs .....	Page 42
<b>Recettes</b> .....	Page 43
Gaufres belges .....	Page 43
Gaufres aux myrtilles .....	Page 43
Gaufres au jambon/fromage .....	Page 44
Gaufres au matcha .....	Page 44
Gaufres brownies belges .....	Page 45
Gaufres avec motifs .....	Page 45
Beignets simples .....	Page 46
Beignets au chocolat avec fondant .....	Page 46
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 47
<b>Dépannage</b> .....	Page 48
<b>Rangement</b> .....	Page 48
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 48
<b>Garantie</b> .....	Page 49

## Avertissements et symboles utilisés

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

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

# GAUFRIER

## ● Introduction

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

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

## ● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1x Gaufrier

3x Lots de plaques interchangeables

1x Mode d'emploi

## ● Description des pièces

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

III. A

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

## ● Données techniques

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

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Numéro de modèle : HG08700A (Violet)

HG08700B (Bleu)

HG08700C (Blanc)

Certification : GS (TÜV SÜD)



## Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Utilisation conforme aux prescriptions**

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

## Sécurité électrique

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

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

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

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.

- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

## Fonctionnement

### **ATTENTION ! Surface**

**chaude !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.



## Nettoyage et rangement

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

## ● Avant la première utilisation

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

### ⓘ REMARQUES :

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

## ● Montage

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

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

### Installation des plaques

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

## ❶ REMARQUES :

- Utilisez uniquement des plaques identiques.

Plaque à motifs	Installation (ill. B)
Concave <b>11a</b>	Partie inférieure du produit
Convexe <b>11b</b>	Partie supérieure du produit

## Enlèvement des plaques

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

## ● Fonctionnement

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

## ● Marche/arrêt

- Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur **4** sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge **2** s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge **2** s'éteint.

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

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

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

### ❶ REMARQUES :

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

### ❶ REMARQUES :

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

### Temps de cuisson recommandés

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

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

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

## ● Recettes

### ● Gaufres belges

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

### ● Gaufres aux myrtilles

#### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

## ● Gaufres au jambon/fromage

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres au matcha

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients (gaufres) :

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

### Ingrédients (sauce au chocolat matcha) :

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

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

### Préparation (gaufres) :

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

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

- Mettre tous les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur (en acier inoxydable ou en verre trempé).
- Dans une casserole, porter environ 3 cm d'eau à ébullition.
- Placez le bol sur l'eau bouillante.

- Lorsque le mélange a fondu, retirer du feu. Tourner et bien mélanger. La sauce au chocolat et matcha est prête.

## ● Gaufres brownies belges

### Plaques :

Plaque à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

### Ingrédients :

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

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres avec motifs

### Plaques :

Plaques à motifs

(plaque inférieure, concave) 11a et

(plaque supérieure, convexe) 11b

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Beignets simples

### Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Beignets au chocolat avec fondant

### Plaques :

Plaque à beignets

(plaques supérieure et inférieure) 12

### Ingrédients :

#### Beignets au chocolat :

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

#### Fondant au chocolat :

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

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


## Préparation (beignet au chocolat) :


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


## Préparation (fondant au chocolat) :


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

## ● Nettoyage et entretien

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




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

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

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

### Pièce

### Méthode de nettoyage

- |  |   |
|--|---|
| ■ Gaufrier   | ■ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié.   |
|  | ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.                     |
| ■ Plaques<br>             | ■ Lavez les plaques à l'eau et/ou avec un produit de nettoyage doux.                                  |
| ■ Emplacements aux dessous des plaques   | ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant.                     |
| ■ Élément chauffant     | ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois. |
| ■ Clip de verrouillage  |   |

## **i** REMARQUES :

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

## ● **Dépannage**

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

## ● **Rangement**

- DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Roulez le cordon d'alimentation **4** dans l'enrouleur de cordon **5**.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

## ● **Mise au rebut**

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.  
Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



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



## ● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

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

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 375564\_2104) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

### Service après-vente

#### **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

#### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)




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



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 52
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 53
Beoogd gebruik .....	Pagina 53
Levering .....	Pagina 53
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 53
Technische gegevens .....	Pagina 53
<b>Veiligheidstips</b> .....	Pagina 53
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 57
<b>Montage</b> .....	Pagina 57
<b>Bediening</b> .....	Pagina 58
In-/uitschakelen .....	Pagina 58
Wafels/donuts/motiefwafels bakken .....	Pagina 58
<b>Recepten</b> .....	Pagina 59
Belgische wafels .....	Pagina 59
Bosbessenwafels .....	Pagina 59
Ham-/kaaswafels .....	Pagina 60
Matchawafels .....	Pagina 60
Belgische browniewafels .....	Pagina 61
Motiefwafels .....	Pagina 61
Eenvoudige donuts .....	Pagina 62
Geglaceerde chocoladedonuts .....	Pagina 62
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 63
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina 63
<b>Opbergen</b> .....	Pagina 63
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 64
<b>Garantie</b> .....	Pagina 64

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

 <p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p><b>Hz</b> Hertz (netfrequentie)</p>
	<p><b>W</b> Watt</p>
 <p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p><b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>
	 <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
 <p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 <p>Gevaar - Kans op elektrische schokken!</p>
	 <p>Opgelet, heet oppervlak!</p>
 <p>Symbool voor aardverbinding</p>	 <p>Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>
<p><b>CE</b></p> <p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>	

# WAFELIJZER

## ● Inleiding

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

## ● Beoogd gebruik

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

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

## ● Levering

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

1x Wafelijzer

3x Sets wisselplaten

1x Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

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

Afb. A

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

## ● Technische gegevens

Voedingsspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Energieverbruik: 750 W

Beschermingsklasse: I

Modelnummer: HG08700A (violet)

HG08700B (blauw)

HG08700C (wit)

Certificering: GS (TÜV SÜD)



## Veiligheidstips

**MAAK U VOOR HET GEBRUIK VAN HET PRODUCT VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

## **Kinderen en personen met beperkingen**

### **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

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

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

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

## **Beoogd gebruik**

- ⚠ WAARSCHUWING!** Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

## Elektrische veiligheid

### **⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

### **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

### **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

Gebruik het product nooit als het is beschadigd.

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

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.

- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadiging. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

## Bediening

### **OPGELET! Heet oppervlak!**

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
  - Verplaats het product niet als het in gebruik is.
  - Gebruik het product niet zonder dat er bakplaten in geplaatst zijn.
  - Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
  - Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
  - Let erop dat het aansluitsnoer niet tussen de wafelijzers bekneld zit of de zijkanten van de plaat raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
  - Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
  - Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
  - Er hoeven door de gebruiker geen maatregelen te worden getroffen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 of 60 Hz.



## Schoonmaken en opbergen

### **WAARSCHUWING!**

#### **Verwondingsgevaar!**

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

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

## ● **Voor het eerste gebruik**



- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder deeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

### **TIPS:**





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

## ● **Montage**




### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.**

Voor u de bakplaten     in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker  uit het stopcontact.

### **GEVAAR! Gevaar voor brandwonden.**

De bakplaten     mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

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

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

### **i TIPS:**

- Plaats alleen dezelfde soort bakplaten in het product.

<b>Motiefbakplaat</b>	<b>In het product plaatsen (afb. B)</b>
-----------------------	---

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

Convex <b>11b</b>	Bovenste deel van het product
-------------------	-------------------------------

### **Bakplaten verwijderen**

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

### **● Bediening**

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

### **● In-/uitschakelen**

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

<b>Controlelampje</b>	<b>Status</b>
-----------------------	---------------

Rode controlelampje <b>2</b> brandt	Product is ingeschakeld
-------------------------------------	-------------------------

Rode controlelampje <b>2</b> brandt niet	Product is uitgeschakeld
--	--------------------------

Groene controlelampje <b>3</b> brandt niet	Product warmt (opnieuw) op
--	----------------------------

Groen controlelampje <b>3</b> brandt	De baktemperatuur is bereikt
--------------------------------------	------------------------------

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

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

#### **i TIPS:**

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

#### **i TIPS:**

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

#### **Aanbevolen baktijden**

Wafels	5 tot 7 minuten
--------	-----------------

Donuts	2,5 tot 5 minuten
--------	-------------------

Motiefwafels	7 minuten
--------------	-----------

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

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

## ● Recepten

### ● Belgische wafels

#### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

#### Ingrediënten:

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

#### Bereiding:

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

## ● Bosbessenwafels

#### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

#### Ingrediënten:

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

#### Bereiding:

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

## ● Ham-/kaaswafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

## ● Matchawafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten (wafels):

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

### Ingrediënten (Matcha-chocoladesaus):

200 g	Witte chocolade (grof gehakt)
140 g	Vette room (35 % vet)
1 theelepel	Matcha-groenetheepoeder

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

### Bereiding (wafels):

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

### Bereiding (Matcha-chocoladesaus):

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

## ● Belgische browniewafels

### Bakplaten:

Wafelbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 13

### Ingrediënten:

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

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

### Bereiding:

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

## ● Motiefwafels

### Bakplaten:

Motiefbakplaten

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

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

## ● Eenvoudige donuts

### Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

### Ingrediënten:

260 g	Patentbloem
130 g	Suiker
1 pakje	Vanillesuiker
250 ml	Melk
3	Eieren
5 eetlepels	Plantaardige olie
30 g	Bakpoeder

### Bereiding:

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

## ● Geglaceerde chocoladedonuts

### Bakplaten:

Donutbakplaten

(bovenste en onderste bakplaat) 12

### Ingrediënten:

#### Chocoladedonuts:

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

#### Chocoladeglazuur:

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

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

### Bereiding (chocoladedonuts):

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

### Bereiding (chocoladeglazuur):


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






## ● Schoonmaken en onderhoud

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





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

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






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

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




## **TIPS:**

- Bakplaten     en product in geen geval in de vaatwasser afwassen!
- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Na het schoonmaken: Laat alle delen volledig opdrogen.

## ● Probleemoplossing

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

## ● Opbergen

-  **GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.
- Maak het product schoon voor het op te bergen.
  - Wikkel het aansluitsnoer  om de kabelhaspel .
  - Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
  - Bewaar het product op een droge plaats 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.



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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



## Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 375564\_2104) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

### Service

#### **Service Nederland**

Tel.: 08000225537

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

#### **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)










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



<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona	67
<b>Wstęp</b> .....	Strona	68
Używać zgodnie z przeznaczeniem .....	Strona	68
Zakres dostawy .....	Strona	68
Opis części .....	Strona	68
Dane techniczne .....	Strona	68
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	68
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	72
<b>Montaż</b> .....	Strona	72
<b>Obsługa</b> .....	Strona	73
Włączanie i wyłączenie .....	Strona	73
Pieczenie gofrów/ pączków/ gofrów z wzorami .....	Strona	73
<b>Przepisy</b> .....	Strona	74
Gofry belgijskie .....	Strona	74
Gofry jagodowe .....	Strona	74
Gofry z szynką lub serem .....	Strona	75
Gofry matcha .....	Strona	75
Belgijskie gofry brownie .....	Strona	76
Gofry ze wzorem .....	Strona	76
łatwe pączki .....	Strona	77
Pączki z polewą czekoladową .....	Strona	77
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	78
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	78
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona	78
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	79
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	79

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p>Prąd przemienny/napięcie przemienne</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p><b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>
	<p><b>OSTROŻNIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>		<p>Niebezpieczeństwo – Ryzyko porażenia prądem!</p>
	<p>Symbol uziemienia ochronnego</p>		<p>Uwaga, gorąca powierzchnia!</p>
	<p>Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.</p>		<p>Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>

# GOFROWNICA

## ● Wstęp

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

## ● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

## ● Zakres dostawy

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

1x Gofrownica

3x Zestaw wymiennych płytek

1x Instrukcja obsługi

## ● Opis części

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

Rys. A

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

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50–60 Hz

Pobór mocy: 750 W

Stopień ochrony: I

Numer modelu: HG08700A (fioletowa)  
HG08700B (niebieska)  
HG08700C (biała)

Certyfikat: GS (TÜV SÜD)



## Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED UŻYCIEM PRODUKTU  
ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI INFORMACJAMI  
O BEZPIECZEŃSTWIE ORAZ  
INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA!  
PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM  
OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ  
WSZYSTKIE DOKUMENTY!**

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

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych!

Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

## **Dzieci i osoby z ograniczeniami**

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

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

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

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

## **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

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

## Bezpieczeństwo elektryczne

### ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

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

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

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

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.

- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. Jeśli kabel połączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

## Obsługa

### **UWAGA! Gorąca**

**powierzchnia!** Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest przytrzaśnięty płytkami ani że nie dotyka krawędzi płytek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.

## Czyszczenie i przechowywanie

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

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

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

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

### **● Przed pierwszym użyciem**

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

### **❗ RADY:**

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

### **● Montaż**

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

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

### **Wkładanie płytek**

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



### **i RADY:**

- Używać wyłącznie płytek tego samego typu.

<b>Płytką ze wzorem</b>	<b>Zakładanie (rys. B)</b>
-------------------------	----------------------------

Wklęsta <b>11a</b>	Dolna część produktu
--------------------	----------------------

Wypukła <b>11b</b>	Górna część produktu
--------------------	----------------------

### **Wijmowanie płytek**

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

### **Obsługa**

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

### **Włączanie i wyłączanie**

- Włączanie produktu: Wtyczkę sieciową **4** podłączyć do gniazdka sieciowego. Zaświeci się czerwony wskaźnik **2**.
- Wyłączanie produktu: Wtyczkę sieciową **4** wyjąć z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik **2** zgaśnie.

<b>Wskaźnik</b>	<b>Stan</b>
-----------------	-------------

Czerwony wskaźnik <b>2</b> świeci się	Produkt jest włączony
---------------------------------------	-----------------------

Czerwony wskaźnik <b>2</b> nie świeci się	Produkt jest wyłączony
---	------------------------

Zielony wskaźnik <b>3</b> nie świeci się	Produkt jest wstępnie lub ponownie podgrzewany
--	--

Zielony wskaźnik <b>3</b> świeci się	Temperatura pieczenia została osiągnięta
--------------------------------------	--

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

### **Pieczenie gofrów/ pączków/ gofrów z wzorami**

#### **i RADY:**

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

#### **i RADY:**

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

#### **Zalecane czasy pieczenia**

Gofry	5 do 7 minut
-------	--------------

Donuty	2,5 do 5 minut
--------	----------------

Gofry ze wzorem	7 minut
-----------------	---------

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

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

## ● Przepisy

### ● Gofry belgijskie

#### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

### ● Gofry jagodowe

#### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

## ● Gofry z szynką lub serem

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Gofry matcha

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki (gofry):

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

### Dodatki (sos matcha-czekoladowy):

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

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

### Przygotowanie (gofry):

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

### Przygotowanie (sos matcha-czekoladowy):

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

## ● Belgijskie gofry brownie

### Płytki:

Płytką na gofry (górną i dolną) 13

### Składniki:

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

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

### Przygotowanie:

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

## ● Gofry ze wzorem

### Płytki:

Płytki z wzorami (dolna płytką, wklęsła) 11a i (górną płytką, wypukła) 11b

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Łatwe pączki

### Płytki:

Płytką na pączki (górna i dolna) 12

### Składniki:

260 g	Zwykłej mąki
130 g	Cukru
1 opakowania	Cukru waniliowego
250 ml	Mleka
3	Jajka
5 łyżka	Olej roślinny
30 g	Proszku do pieczenia

### Przygotowanie:

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

## ● Pączki z polewą czekoladową

### Płytki:

Płytką na pączki (górna i dolna) 12

### Składniki:

#### Pączki czekoladowe:

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

#### Polewa czekoladowa:

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

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

### Przygotowanie (pączki czekoladowe):

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

### Przygotowanie (polewa czekoladowa):

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

## ● **Czyszczenie i konserwacja**


### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**


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







Przed czyszczeniem: Zawsze odłączaj produkt od źródła zasilania.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**





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

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






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

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

### **RADY:**



- Płytek     i produktu nie można w żadnym wypadku myć w zmywarce!
- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Po oczyszczeniu: Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

## ● **Usuwanie usterek**

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

## ● **Przechowywanie**

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

- poparzenia!** Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
  - Kabel zasilania  owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania .
  - Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
  - Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

## ● Utylizacja

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



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



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



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



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

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

## **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 375564\_2104) jako dowód zakupu.

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

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

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

### **Serwis**

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

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





<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana 82
<b>Úvod</b> .....	Strana 83
Použití v souladu s určením .....	Strana 83
Rozsah dodávky .....	Strana 83
Popis dílů .....	Strana 83
Technické údaje .....	Strana 83
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 83
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana 87
<b>Montáž</b> .....	Strana 87
<b>Obsluha</b> .....	Strana 88
Zapnutí/vypnutí napájení .....	Strana 88
Vafle/koblihy/motivové vafle .....	Strana 88
<b>Recepty</b> .....	Strana 89
Belgické vafle .....	Strana 89
Borůvkové vafle .....	Strana 89
Šunkové/sýrové vafle .....	Strana 90
Vafle Matcha .....	Strana 90
Belgické vafle Brownie .....	Strana 91
Vafle s motivy .....	Strana 91
Jednoduché koblihy .....	Strana 92
Glazované čokoládové koblihy .....	Strana 92
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana 93
<b>Odstraňování chyb</b> .....	Strana 93
<b>Skladování</b> .....	Strana 93
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 94
<b>Záruka</b> .....	Strana 94

## Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>		<p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p><b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (síťová frekvence)</p>
	<p><b>OPATRNĚ!</b> Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p>Symbol ochranného uzemnění</p>		<p><b>UPOZORNĚNÍ:</b> Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>
	<p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>		<p>Použijte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.</p>
			<p>Nebezpečí – Riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
			<p>Pozor, horký povrch!</p>
			<p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.</p>

# VAFLOVAČ

## ● Úvod

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

## ● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky

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

1x Vaflovač

3x Vyměnitelné sady desek

1x Návod na obsluhu

## ● Popis dílů

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

Obr. A

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

## ● Technické údaje

Vstupní napětí: 220–240 V~, 50–60 Hz

Příkon: 750 W

Ochranná třída: I

Číslo modelu: HG08700A (Fialová)  
HG08700B (Modrá)  
HG08700C (Bílá)

Certifikace: GS (TÜV SÜD)



## Bezpečnostní pokyny

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

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší!

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

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

#### **⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!**

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

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

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

### **Použití v souladu s určením**

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

## Elektrická bezpečnost

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

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

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

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

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.

- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

## Obsluha

### **VÝSTRAHA! Horký povrch!**

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez nasazené sady desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno deskami nebo aby nebylo v kontaktu s okrají desek.

- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Ze strany uživatele nejsou zapotřebí žádná opatření, aby se výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se automaticky nastaví na 50 nebo 60 Hz.

## Čištění a uložení

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

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

## ● Před prvním použitím

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

## ⓘ UPOZORNĚNÍ:

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

## ● Montáž

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

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

### Vložte desky

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

## ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Vkládejte pouze desky stejného druhu.

### Motivová deska Vložit (Obr. B)

Konkávni 11a Spodní část výrobku

Konvexní 11b Horní část výrobku

## Odebrání desek

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

## ● Obsluha

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

## ● Zapnutí/vypnutí napájení

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

## Kontrolka Status

Červená kontrolka 2  
se zapne Výrobek zapnut

Červená kontrolka 2  
se vypne Výrobek vypnut

Zelená kontrolka 3  
zhasne Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá

Zelená kontrolka 3 se  
zapne Byla dosažena teplota pečení

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

## ● Vafle/koblihy/motivové vafle

### ❗ UPOZORNĚNÍ:

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

### ❗ UPOZORNĚNÍ:

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

### Doporučené doby přípravy

Vafle 5 až 7 minuty

Donuty 2,5 až 5 minuty

Vafle s motivy 7 minut

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

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



## ● **Recepty**

### ● **Belgické vafle**

#### **Desky:**

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

#### **Přísady:**

5	Vejce, oddělený bílek a žloutek
250 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
200 g	Cukru
400 ml	Mléko
500 g	Univerzální mouky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

#### **Připravování:**

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

### ● **Borůvkové vafle**

#### **Desky:**

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

#### **Přísady:**

2	Vejce, oddělený bílek a žloutek
100 g	Cukru
100 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
160 ml	Mléko
200 g	Univerzální mouky
½ čajové lžičky	Prášku do pečiva
130 g	Borůvek (čerstvých nebo mražených)

#### **Připravování:**

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

## ● Šunkové/sýrové vafle

### Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

### Přísady:

3	Vejce, oddělený bílek a žloutek
50 g	Cukru
150 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
500 ml	Mléko
420 g	Univerzální mouky
3 čajové lžičky	Prášku do pečiva
150 g	Šunka, nakrájená na kostičky
150 g	Strouhaný sýr čedar

### Přípravování:

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

## ● Vafle Matcha

### Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

### Příměsi (vafle):

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

### Přísady (čokoládová poleva Matcha):

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

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

### Přípravování (vafle):

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

### Přípravování (čokoládová poleva Matcha):

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

## ● Belgické vafle Brownie

### Desky:

Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl) 13

### Příspědy:

2	Vejece, oddělený bílek a žloutek
150 g	Cukru
100 g	Nesolené máslo, rozpuštěné
160 ml	Mléko
160 g	Univerzální mouky
40 g	Kakaového prášku neobsahujícího přidaný cukr

½ čajové lžičky Prášku do pečiva

100 g Malých čokoládových kousků

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

### Připravování:

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

## ● Vafle s motivy

### Desky:

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

### Příspědy:

250 g	Cukru
125 g	Máslo, rozpuštěné
2	Vejece
250 ml	Teplá voda (30 °C)
250 g	Univerzální mouky

### Připravování:

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

## ● Jednoduché koblíhy

### Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

### Příklady:

260 g	Univerzální mouky
130 g	Cukru
1 balíčky	Vanilkového cukru
250 ml	Mléko
3	Vejde
5 polévkových lžic	Rostlinného oleje
30 g	Prášku do pečiva

### Připravování:

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

## ● Glazované čokoládové koblíhy

### Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

### Příklady:

#### Čokoládové koblíhy:

200 g	Nesolené máslo, změkklé
180 g	Cukru
3	Vejde
160 g	Univerzální mouky
40 g	Kakaového prášku neobsahujícího přidaný cukr
60 ml	Mléko
100 g	Čokoládové kousky

## Čokoládová poleva:

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

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

### Připravování (čokoládové koblíhy):

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

### Připravování (čokoládová poleva):

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

## ● Čištění a péče

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

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

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

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

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

## ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- Desky 11a 11b 12 13 a výrobek nemyjte v žádném případě v myčce na nádobí!
- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Po čištění: Nechte všechny díly úplně uschnout.

## ● Odstraňování chyb

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

## ● Skladování

### ⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

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

## ● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

## ● Záruka

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

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

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

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

## Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 375564\_2104) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

### Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

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
















<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana 97
<b>Úvod</b> .....	Strana 98
Používanie v súlade s určením .....	Strana 98
Rozsah dodávky .....	Strana 98
Popis súčiastok .....	Strana 98
Technické údaje .....	Strana 98
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana 98
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana 102
<b>Montáž</b> .....	Strana 102
<b>Obsluha</b> .....	Strana 103
Zapnutie/vypnutie .....	Strana 103
Pečenie vafli/šišiek/vafli s motívom .....	Strana 103
<b>Recepty</b> .....	Strana 104
Belgické vafle .....	Strana 104
Čučoriedkové vafle .....	Strana 104
Šunkové/syrové vafle .....	Strana 105
Matcha vafle .....	Strana 105
Belgické vafle Brownie .....	Strana 106
Vafle s motívom .....	Strana 106
Jednoduché dolky .....	Strana 107
Glazované čokoládové šišky .....	Strana 107
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana 108
<b>Odstránenie porúch</b> .....	Strana 108
<b>Skladovanie</b> .....	Strana 108
<b>Likvidácia</b> .....	Strana 109
<b>Záruka</b> .....	Strana 109



## Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

 <p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 <p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>
	 <p>Hertz (sieťová frekvencia)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	 <p><b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
	 <p>Produkt používajte len v suchých interiéroch.</p>
 <p><b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>	 <p>Nebezpečenstvo – úraz elektrickým prúdom!</p>
	 <p>Pozor, horúci povrch!</p>
 <p>Symbol ochranného uzemnenia</p>	 <p>Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>
 <p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>	

# VAFLOVAČ

## ● Úvod

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

## ● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave.

Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1x Vaflovač

3x Vymeniteľné sety platní

1x Návod na používanie

## ● Popis súčiastok

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

Obr. A

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

## ● Technické údaje

Vstupné napätie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

Číslo modelu: HG08700A (fialová)

HG08700B (modrá)

HG08700C (biela)

Certifikát: GS (TÜV SÜD)



## Bezpečnostné upozornenia

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

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

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku!

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

## **Deti a osoby s postihnutím**

### **⚠ VÝSTRAHA!**

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

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

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

## **Používanie v súlade s určením**

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

## Elektrická bezpečnosť

### ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

#### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

### ⚠ **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

### ⚠ **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Nepoužívajte poškodený produkt.

Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.

- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

## Obsluha

### **OPATRNE! Horúci povrch!**

Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vložených platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytili o platne a nedotýkal sa hrán platní.

- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť pri nastavovaní produktu na 50 alebo 60 Hz. Produkt sa automaticky nastaví na 50 resp. 60 Hz.

## Čistenie a skladovanie

### ⚠ **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo**

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

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

### ● **Pred prvým použitím**

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

### ⓘ **UPOZORNENIA:**

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

### ● **Montáž**

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

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

### **Vloženie platní**

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

## ❗ UPOZORNENIA:

- Vkladajte len platne rovnakého typu.

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

Konkávna **11a** Spodná časť produktu

Konvexná **11b** Horná časť produktu

## Odstránenie platní

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

## ● Obsluha

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

## ● Zapnutie/vypnutie

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

### Kontrolka

### Stav

Červená kontrolka **2** Produkt zapnutý

Červená kontrolka **2** Produkt vypnutý

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

Zelený kontrolka **3** Teplota pečenia bola  
dosiahnutá

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

## ● Pečenie vafli/šišiek/vafli s motívom

### ❗ UPOZORNENIA:

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

### ❗ UPOZORNENIA:

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

### Odporúčané časy pečenia

Vafle 5 až 7 minúty

Donuty 2,5 až 5 minúty

Vafle s motívom 7 minút

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

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

## ● Recepty

### ● Belgické vafle

#### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

#### Prísady:

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

#### Príprava:

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

### ● Čučoriedkové vafle

#### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

#### Prísady:

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

#### Príprava:

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



## ● Šunkové/syrové vafle

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady:

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

### Príprava:

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

## ● Matcha vafle

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady (vafle):

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

### Prísady (Matcha čokoládová poleva):

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

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

### Príprava (vafle):

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

### Príprava (Matcha čokoládovej polevy):

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

## ● Belgické vafle Brownie

### Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

### Prísady:

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

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

### Príprava:

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

## ● Vafle s motívom

### Platne:

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

### Prísady:

250 g	Cukru
125 g	Masla, rozpusteného
2	Vajcia
250 ml	Teplej vody (30 °C)
250 g	Univerzálnej múky

### Príprava:

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

## ● Jednoduché dolky

### Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

### Prísady:

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

### Príprava:

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

## ● Glazované čokoládové šišky

### Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

### Prísady:

#### Čokoládové šišky:

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

#### Čokoládová glazúra:

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

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

### Príprava (čokoládových šišiek):

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

### Príprava (čokoládová glazúra):

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

## ● Čistenie a starostlivosť

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

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

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

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

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

## ⓘ UPOZORNENIA:

- Platne **11a 11b 12 13** a produkt v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!
- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Po vyčistení: Nechajte všetky časti úplne vyschnúť.

## ● Odstránenie porúch

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

## ● Skladovanie

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.
- Produkt pred uskladnením vyčistíte.
  - Napájací kábel **4** navíňte na miesto na navinutie kábla **5**.
  - Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
  - Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

## ● **Likvidácia**

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



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



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



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



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

## ● **Záruka**

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

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

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

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

## Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 375564\_2104) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

### Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158
















E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)



<b>Indicaciones de advertencia y símbolos empleados</b> .....	Página 112
<b>Introducción</b> .....	Página 113
Uso previsto .....	Página 113
Volumen de suministro .....	Página 113
Descripción de las piezas .....	Página 113
Datos técnicos .....	Página 113
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	Página 113
<b>Antes del primer uso</b> .....	Página 117
<b>Montaje</b> .....	Página 117
<b>Funcionamiento</b> .....	Página 118
Encendido/apagado .....	Página 118
Horneado de gofres/donuts/gofres con motivo .....	Página 118
<b>Recetas</b> .....	Página 119
Gofres belgas .....	Página 119
Gofres de arándanos .....	Página 119
Gofres de jamón y queso .....	Página 120
Gofres de matcha .....	Página 120
Gofres de brownie belgas .....	Página 121
Gofres con motivo .....	Página 121
Donuts sencillos .....	Página 122
Donuts de chocolate glaseados .....	Página 122
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página 123
<b>Subsanación de problemas</b> .....	Página 123
<b>Almacenamiento</b> .....	Página 123
<b>Eliminación</b> .....	Página 124
<b>Garantía</b> .....	Página 124

## Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	<p><b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>		<p>Tensión/corriente alterna</p>
	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertzio (frecuencia de red)</p>
	<p><b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p><b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>		<p><b>NOTA:</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.</p>
	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>		<p>Utilice el producto solo en espacios interiores secos.</p>
	<p><b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>		<p>¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!</p>
	<p><b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>		<p>¡Atención, superficie caliente!</p>
	<p><b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>		<p>Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.</p>
	<p>El marcado CE ratifica la conformidad con las Directivas de la UE aplicables al producto.</p>		



# 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.

## ● **Uso previsto**

Este producto está previsto para la elaboración de gofres, donuts y gofres con motivos. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

## ● **Volumen de suministro**

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1x Gofrera
- 3x Juegos de placas intercambiables
- 1x Manual de instrucciones

## ● **Descripción de las piezas**

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

Fig. A

- 1 Bloqueo
- 2 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)
- 3 Indicador luminoso verde (calentamiento)
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Recogecable
- 6 Elemento calefactor
- 7 Enganche de cierre grande
- 8 Palanca de desbloqueo
- 9 Gancho de retención exterior (pequeño)
- 10 Gancho de retención interior (grande)
- 11a Placa con motivo (placa inferior, cóncava)
- 11b Placa con motivo (placa superior, convexa)
- 12 Placa para donut (placa superior e inferior)
- 13 Placa para gofre (placa superior e inferior)

## ● **Datos técnicos**

- Tensión de entrada: 220-240 V~, 50-60 Hz
- Consumo de potencia: 750 W
- Clase de protección: I
- Número de modelo: HG08700A (Violeta)  
HG08700B (Azul)  
HG08700C (Blanco)
- Certificación: GS (TÜV SÜD)



## **Indicaciones de seguridad**

**¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!**

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

## **Niños y personas con limitaciones**

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

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

## **Uso previsto**

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

## Seguridad eléctrica

- ▲ **¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, encargue cualquier reparación únicamente a un personal cualificado.
- ▲ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!** Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- ▲ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado.  
Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.

- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

## Funcionamiento

### ¡ATENCIÓN! ¡Superficie

**caliente!** El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
  - No mueva el producto si está en funcionamiento.
  - No utilice el producto sin los juegos de placas.
  - No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocción, cocina a gas, horno etc.). Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
  - No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
  - Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
  - Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
  - Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
  - El usuario no necesita adoptar ninguna medida para ajustar el producto a 50 o 60 Hz. El producto se ajusta automáticamente a 50 o 60 Hz.

## Limpieza y conservación

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

## ● Antes del primer uso

- Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin la masa para evaporar los posibles residuos.
- Limpie el producto y los accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

### ⓘ **NOTA:**

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche el primer juego de gofres/donuts.

## ● Montaje

**⚠ ¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica.** Antes de insertar/quitar las placas **11a** **11b** **12**, **13**: Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

**⚠ ¡PELIGRO! Peligro de quemaduras.** No cambiar/quitar las placas **11a** **11b** **12** **13** inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

### **Insertar las placas**

- Abra el bloqueo **1**. Abra el producto.
- Coloque el gancho de retención interior **10** de la placa deseada en el enganche de cierre grande **7**.
- Presione bien la placa hasta que encaje.
- Repita este paso en la otra parte del producto.

**NOTA:**

- Inserte solo placas del mismo tipo.

Placa con motivo	Quitar (fig. B)
Cóncava <b>11a</b>	Parte inferior del producto
Convexa <b>11b</b>	Parte superior del producto

### Quitar las placas

- Abra el bloqueo **1**. Abra el producto.
- Tire de las palancas de desbloqueo **8**. Quite la placa.
- Repita este paso en la otra parte del producto.

### Funcionamiento

- **Preparación:** Engrase la placa superior e inferior **11a 11b 12 13** con un aceite alimentario apropiado.

### Encendido/apagado

- Encendido del producto: Conecte el enchufe **4** a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo **2** se enciende.
- Apagado del producto: Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo **2** se apaga.

Indicador luminoso	Estado
Indicador luminoso rojo <b>2</b> encendido	Producto encendido
Indicador luminoso rojo <b>2</b> apagado	Producto apagado
Indicador luminoso verde <b>3</b> apagado	El producto se calienta de nuevo
Indicador luminoso verde <b>3</b> encendido	Se ha alcanzado la temperatura de horneado

- ① **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde **3** se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de horneado.

### Horneado de gofres/donuts/ gofres con motivo

**NOTA:**

- Mantenga cerrado el producto mientras se calienta.
- No ponga demasiada masa en la placa inferior **11a 12 13**.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde **3**.
- Abra el bloqueo **1**. Abra el producto.
- Utilice un cucharón de madera o de plástico resistente al calor para verter la masa en la placa inferior **11a 12 13**. No utilice ningún cucharón de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Cierre el producto. Cierre el bloqueo **1**. La masa se hornea.

**NOTA:**

- El proceso de horneado durante aprox. de 3 a 7 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo de dorados quiere que estén los gofres.

### Tiempos de horneado recomendados

Gofres	5 a 7 minutos
Donuts	2,5 a 5 minutos
Gofres con motivo	7 minutos

Solo como referencia (véase el apartado "Recetas" para los tiempos de horneado estimados)

- Extraer los gofres/donuts/gofres con motivo: Utilice una espátula de madera/plástico (o una herramienta apropiada que no sea metálica) para evitar que el revestimiento antiadherente del producto se dañe.
- Mientras se hornean los gofres/donuts, el indicador luminoso verde **3** se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.
- Una vez concluido el proceso de horneado: Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

## ● **Recetas**

### ● **Gofres belgas**

#### **Placas:**

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

#### **Ingredientes:**

5	Huevos, separados
250 g	Mantequilla sin sal, fundida
200 g	Azúcar
400 ml	Leche
500 g	Harina de uso general
2 sobres	Azúcar de vainilla
5 g	Levadura en polvo

#### **Preparación:**

- Precalentar el producto.
- Batir las claras y el azúcar a punto de nieve en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente las yemas. Añadir la leche y la mantequilla fundida y mezclar.
- En otra fuente tamizar los ingredientes secos. Añadir la mezcla de las yemas. Remover la masa.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 5 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

## ● **Gofres de arándanos**

#### **Placas:**

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

#### **Ingredientes:**

2	Huevos, separados
100 g	Azúcar
100 g	Mantequilla sin sal, fundida
160 ml	Leche
200 g	Harina de uso general
½ ctda.	Levadura en polvo
130 g	Arándanos (frescos o congelados)

#### **Preparación:**

- Precalentar el producto.
- Batir las claras y el azúcar a punto de nieve en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente las yemas. Añadir la leche y la mantequilla fundida y mezclar.
- En otra fuente tamizar los ingredientes secos. Añadir la mezcla de las yemas. Remover la masa.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve. Incorporar los arándanos.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 5 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

## ● Gofres de jamón y queso

### Placas:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

### Ingredientes:

3	Huevos, separados
50 g	Azúcar
150 g	Mantequilla sin sal, fundida
500 ml	Leche
420 g	Harina de uso general
3 cda.	Levadura en polvo
150 g	Jamón, a tacos
150 g	Queso Cheddar rallado

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir las claras y el azúcar a punto de nieve en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente las yemas. Añadir la leche y la mantequilla fundida y mezclar.
- En otra fuente tamizar los ingredientes secos. Añadir la mezcla de las yemas. Remover la masa.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve.
- Incorporar los tacos de jamón y el queso Cheddar rallado.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la mezcla uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 7 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

## ● Gofres de matcha

### Placas:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

### Ingredientes (gofres):

2	Huevos, separados
150 g	Azúcar
100 g	Mantequilla sin sal, fundida
160 ml	Leche
170 g	Harina de uso general
½ cda.	Soda para hornear
30 g	Polvo de té verde matcha

### Ingredientes (salsa de chocolate matcha):

200 g	Chocolate blanco (corte grueso)
140 g	Nata (35 % grasa)
1 cda.	Polvo de té verde matcha

- **Aderezos opcionales:** Crema de huevo té verde, polvo de té verde matcha

### Preparación (gofres):

- Precalentar el producto.
- Batir las claras y el azúcar a punto de nieve en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente las yemas. Añadir la leche y la mantequilla fundida y mezclar.
- En otra fuente tamizar los ingredientes secos. Añadir la mezcla de las yemas. Remover la masa.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 5 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

### Preparación (salsa de chocolate matcha):

- Introducir todos los ingredientes en una fuente resistente al calor (de acero inoxidable o vidrio duro).
- Llevar a ebullición en una olla aprox. 3 cm de agua.
- Colocar la fuente sobre el agua en ebullición.
- Cuando la mezcla esté fundida, quitar la fuente del fuego. Remover y mezclar bien. La salsa de chocolate matcha ya está preparada.



## ● Gofres de brownie belgas

### Placas:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

### Ingredientes:

2	Huevos, separados
150 g	Azúcar
100 g	Mantequilla sin sal, fundida
160 ml	Leche
160 g	Harina de uso general
40 g	Cacao en polvo sin azúcar
½ cda.	Levadura en polvo
100 g	Trozos pequeños de chocolate

- **Aderezos opcionales:** Helado de vainilla, salsa de chocolate, azúcar glas

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir las claras y el azúcar a punto de nieve en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente las yemas. Añadir la leche y la mantequilla fundida y mezclar.
- En otra fuente tamizar los ingredientes secos. Añadir la mezcla de las yemas. Remover la masa.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve.
- Incorporar los trozos de chocolate pequeños.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 5 minutos (hasta que la masa esté moldeada y blanda).
- Servir con azúcar glasé, helado de vainilla o salsa de chocolate.

## ● Gofres con motivo

### Placas:

Placas con motivo (placa inferior, cóncava) 11a y (placa superior, convexa) 11b

### Ingredientes:

250 g	Azúcar
125 g	Mantequilla, fundida
2	Huevos
250 ml	Agua caliente (30 °C)
250 g	Harina de uso general

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir en una fuente los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla amarilla clara y ligera.
- Añadir a la mezcla la mantequilla fundida. Remover bien.
- Tamizar la harina en la mezcla y añadir agua. Batir y remover la masa a velocidad baja.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 7 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

## ● Donuts sencillos

### Placas:

Placas para donuts (placa superior e inferior) 12

### Ingredientes:

260 g	Harina de uso general
130 g	Azúcar
1 sobre	Azúcar de vainilla
250 ml	Leche
3	Huevos
5 cda.	Aceite vegetal
30 g	Levadura en polvo

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir en una fuente los huevos, el azúcar de vainilla y el azúcar hasta que quede una mezcla amarilla clara y ligera.
- Añadir a la mezcla el aceite vegetal y la leche. Batir y remover la masa a velocidad baja.
- Tamizar en la mezcla la harina y el polvo de hornear. Batir y remover la masa a velocidad baja.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 2,5 minutos (hasta que la masa esté dorada, moldeada y blanda).

## ● Donuts de chocolate glaseados

### Placas:

Placas para donuts (placa superior e inferior) 12

### Ingredientes:

#### Donuts de chocolate:

200 g	Mantequilla sin sal, reblandecida
180 g	Azúcar
3	Huevos
160 g	Harina de uso general
40 g	Cacao en polvo sin azúcar
60 ml	Leche
100 g	Trozos de chocolate

#### Glaseado de chocolate:

50 g	Chocolate (50 %) (corte grueso)
20 g	Mantequilla de cacao

- **Aderezos opcionales:** Decoración de azúcar arcoíris, mini nubes


### Preparación (donuts de chocolate):


- Precalentar el producto.
- Batir los huevos en una fuente. Apartar.
- Batir en otra fuente la mantequilla reblandecida y el azúcar hasta que quede una mezcla amarilla clara y ligera. Añadir  $\frac{1}{3}$  de la masa de huevo batida y batir a baja velocidad hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Repetir el mismo procedimiento con los  $\frac{2}{3}$  de la masa de huevo batida restante; añadir a la mezcla y batir a baja velocidad hasta que los ingredientes estén bien mezclados. No remover muy fuerte la mezcla.
- Tamizar en la mezcla la harina común y el cacao en polvo sin azúcar. Añadir la leche y remover la masa.
- Incorporar los trocitos de chocolate.
- Pulverizar la placa superior e inferior con pulverizador de horneado (con base de mantequilla).
- Repartir la masa uniformemente en la placa inferior. Hornear durante aprox. 4 minutos (hasta que la masa esté moldeada y blanda).
- Sacar los donuts y dejar enfriar.


### Preparación (glaseado de chocolate):


- Introducir los trozos de chocolate y el cacao en polvo en una fuente resistente al calor (de acero inoxidable o vidrio duro).
- Llevar a ebullición en una olla aprox. 3 cm de agua.
- Colocar la fuente sobre el agua en ebullición.
- Cuando la mezcla se haya fundido: Quitar la fuente del fuego. Remover y mezclar bien.
- Dejar enfriar el glaseado de chocolate antes del uso.
- Introducir un lado del donut en el glaseado de chocolate. Girar de inmediato hacia arriba el lado glaseado. Colocar los donuts unos minutos en un estante de la nevera para que se sequen.
- Opcional: Antes de que el glaseado de chocolate se seque: Salpicar con decoración de azúcar arcoíris o mini nubes.

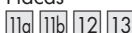


## ● Limpieza y cuidado

 **¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.


 **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

 **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.


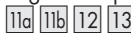
 **NOTA:** Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Gofrera</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido.</li><li>■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Placas </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Enjuague las placas con agua y/o use un detergente suave.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas</li><li>■ Elemento calefactor </li><li>■ Bloqueo </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.</li><li>■ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.</li></ul>




## **NOTA:**

- ¡No limpiar las placas  ni el producto en el lavavajillas!
- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.
- Después de la limpieza: Deje secar por completo todas las piezas.

## ● Subsanación de problemas

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Conecte el enchufe  a una toma de corriente apropiada.</li></ul>
Los gofres están muy oscuros.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Acorte el tiempo de horneado.</li></ul>
Los gofres están muy claros.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Alargue el tiempo de horneado.</li></ul>
Los gofres ya horneados son difíciles de quitar del producto.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Engrase un poco las placas  antes de hornear.</li><li>■ Pruebe otra receta de masa.</li></ul>

## ● Almacenamiento

-  **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!** No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.
- Limpie el producto antes de guardarlo.
  - Enrolle el cable de conexión  en el recogecable .
  - Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
  - Conserve el producto en un lugar seco 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.



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales 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 cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y 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 375564\_2104) como justificante de compra.

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

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

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (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.: 900984948














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



<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side 127
<b>Indledning</b> .....	Side 128
Tilsløget anvendelse .....	Side 128
Leveringsomfang .....	Side 128
Beskrivelse af delene .....	Side 128
Tekniske data .....	Side 128
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side 128
<b>Før første ibrugtagning</b> .....	Side 132
<b>Montering</b> .....	Side 132
<b>Betjening</b> .....	Side 133
Til-/frakobling .....	Side 133
Bugning af vafler/donuts/mønstervafler .....	Side 133
<b>Opskrifter</b> .....	Side 134
Belgiske vafler .....	Side 134
Blåbærvafler .....	Side 134
Skinke-/ostvafler .....	Side 135
Matcha-vafler .....	Side 135
Belgiske brownievafler .....	Side 136
Mønstervafler .....	Side 136
Almindelige donuts .....	Side 137
Glaserede chokoladedonuts .....	Side 137
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side 138
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	Side 138
<b>Opbevaring</b> .....	Side 138
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 139
<b>Garanti</b> .....	Side 139

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

 <p><b>FARE!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 <p>Vekselstrøm/-spænding</p>
	 <p>Hertz (neffrekvens)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p><b>ADVARSEL!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 <p><b>BEMÆRK:</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.</p>
	 <p>Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.</p>
 <p><b>FORSIGTIG!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>	 <p>Fare - Risiko for elektrisk stød!</p>
	 <p>Forsigtig, varm overflade!</p>
 <p>Symbol for beskyttelsesjord</p>	 <p>Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.</p>
 <p>CE-mærkning bekræfter overensstemmelsen med de for produktet gældende EU-direktiver.</p>	

## VAFFELJERN

### ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

### ● Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vaffler, donuts og mønstervaffler. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

### ● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1x Vaffeljern
- 3x Udskiftelige pladesæt
- 1x Betjeningsvejledning

### ● Beskrivelse af delene

Inden læsning foldes siden med tegningerne ud. Gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

Fig. A

- 1 Lås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Netledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Store krogklemmer
- 8 Oplåsegreb
- 9 Udvendige låsekroge (lille)
- 10 Indvendige låsekroge (stor)
- 11a Mønsterplade (nedre plade, konkav)
- 11b Mønsterplade (øvre plade, konveks)
- 12 Donutplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)

### ● Tekniske data

Indgangsspænding: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effektforbrug: 750 W

Beskyttelsesklasse: I

Modelnummer: HG08700A (Violet)

HG08700B (Blå)

HG08700C (Hvid)

Certificering: GS (TÜV SÜD)



### Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!**



Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

## **Børn og personer med handicap**

### **⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledning.

## **Tilsigtet anvendelse**

**⚠ ADVARSEL!** Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

## Elektrisk sikkerhed

### ⚠ **FARE! Fare for elektriske**

**stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Anvend aldrig et beskadiget produkt.

Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.

- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og netledning for skader. Hvis produktets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt netledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

## Betjening

### **OBS! Varm overflade!**

Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede pladesæt.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at netledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.

- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Brugeren skal ikke foretage sig noget for at omstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet indstiller sig automatisk til 50 eller 60 Hz.

## Rengøring og opbevaring

**⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

## ● Før første ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden dej, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

## ⓘ BEMÆRK:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- Kassér de først bagte vaffer/donuts.

## ● Montering

**⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød.** Før pladerne **11a** **11b** **12** **13** isættes/udtages: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

**⚠ FARE! Forbrændingsfare.** Pladerne **11a** **11b** **12** **13** må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

### Isætning af plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring de indvendige låsekroge **10** i den ønskede plades store krogklemmer **7**.
- Tryk pladen nedad til den falder i hak.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

### **❶ BEMÆRK:**

- Montér kun plader af samme type.

#### **Mønsterplade Isætning (fig. B)**

Konkav **11a** Nederste del af produktet

Konveks **11b** Øverste del af produktet

### **Udtagning af plader**

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Træk i oplåsegrebet **8**. Fjern pladen.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

### **● Betjening**

- **Forberedelse:** Den øvre og nedre plade **11a 11b 12 13** smøres med en egnet spiseolie.

### **● Til-/frakobling**

- Tilkobling af produktet: Tilslut netstikket **4** til en stikkontakt. Den røde kontrollampe **2** lyser.
- Frakobling af produktet: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe **2** slukker.

#### **Kontrollampe**

#### **Status**

Rød kontrollampe **2** til Produktet er tilkoblet

Rød kontrollampe **2** fra Produktet er frakoblet

Grøn kontrollampe **3** fra Produktet opvarmes/  
varmer igen

Grøn kontrollampe **3** til Bagetemperaturen er nået

- ❶ **BEMÆRK:** Under drift lyser den grønne kontrollampe **3** skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til bagetemperaturen.

### **● Baging af vafler/donuts/ mønstervafler**

#### **❶ BEMÆRK:**

- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Overfyld ikke den nederste plade **11a 12 13** med dej.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.
- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anvend en ske af træ eller varmebestandigt plast til at fordele dejen på den nederste plade **11a 12 13**. Anvend ikke en metalske, da den kan beskadige non-stick belægningen på pladerne.
- Produktet lukkes. Låsen lukkes **1**. Dejen bages.

#### **❶ BEMÆRK:**

- Bagingen varer ca. 3 til 7 minutter. Afhængigt af hvor brune vaflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

#### **Anbefalede bagetider**

Vafler 5 til 7 minutter

Donuts 2,5 til 5 minutter

Mønstervafler 7 minutter

Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")

- Udtagning af vafler/donuts/mønstervafler: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens vaflerne/donuts bages skifter den grønne kontrollampe **3** mellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.
- Når bagingen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

## ● Opskrifter

### ● Belgiske vafler

#### Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

#### Ingredienser:

5	Æg, delte
250 g	Usaltet smør, smeltet
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel (almindelig)
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

## ● Blåbærvafler

#### Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

#### Ingredienser:

2	Æg, delte
100 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
200 g	Mel (almindelig)
½ tsk.	Bagepulver
130 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i. Hæld blåbærrene i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

## ● Skinke-/ostvafler

### Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

3	Æg, delte
50 g	Sukker
150 g	Usaltet smør, smeltet
500 ml	Mælk
420 g	Mel (almindelig)
3 tsk.	Bagepulver
150 g	Skinke i tern
150 g	Revet cheddarost

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Skinke i tern og revet cheddarost røres i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel blandingen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 7 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

## ● Matcha-vafler

### Plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser (vafler):

2	Æg, delte
150 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
170 g	Mel (almindelig)
½ tsk.	Natron
30 g	Matcha-grøn te pulver

### Ingredienser (matcha-chokoladesovs):

200 g	Hvid chokolade (grofthakket)
140 g	Fløde (35 % Fedt)
1 tsk.	Matcha-grøn te pulver

- **Ekstra tilbehør:** Grøn-te-is, matcha-grøn te pulver

### Tilberedning (vafler):

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehvider i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

### Tilberedning (matcha-chokoladesovs):

- Alle ingredienser hældes i en varmebestandig skål (rustfri eller hærdet glas).
- I en kasserolle bringes ca. 3 cm vand i kog.
- Anbring skålen over det kogende vand.
- Når blandingen er smeltet, tages skålen af varmen. Røres og blandes godt sammen. Matcha-chokoladen er færdig.

## ● Belgiske brownieavfler

### Plader:

Væffelploader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

2	Æg, delte
150 g	Sukker
100 g	Usaltet smør, smeltet
160 ml	Mælk
160 g	Mel (almindelig)
40 g	Usødet kakaopulver
½ tsk.	Bagepulver
100 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra tilbehør:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æggehvite og sukker piskes stift i en skål. Stilles til side.
- Æggeblommerne slås ud i en anden skål. Der tilsættes mælk og smeltet smør, som blandes.
- De tørre ingredienser blandes i en anden skål. Tilsæt æggeblommeblandingen. Dejen røres glat.
- Rør de piskede æggehviter i.
- Rør de små chokoladestykker i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 5 minutter. (Indtil dejen er komplet formet, men stadig lidt blød).
- Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

## ● Mønstervavfler

### Plader:

Mønsterplader (nedre plade, konkav) 11a og (øvre plade, konveks) 11b

### Ingredienser:

250 g	Sukker
125 g	Smør, smeltet
2	Æg
250 ml	Lunkent vand (30 °C)
250 g	Mel (almindelig)

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æg og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding.
- Der tilsættes smeltet smør til blandingen. Omrøres grundigt.
- Mel og vand tilsættes blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 7 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).



## ● Almindelige donuts

### Plader:

Donutplader (øvre og nedre plade) 12

### Ingredienser:

260 g	Mel (almindelig)
130 g	Sukker
1 breve	Vaniljesukker
250 ml	Mælk
3	Æg
5 spsk.	Vegetabilsk olie
30 g	Bagepulver

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Æg, vaniljesukker og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding.
- Tilsæt planteolie og mælk til blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Si mel og bagepulver ned i blandingen. Dejen røres forsigtigt rundt til den bliver glat.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 2,5 minutter. (Indtil dejen er gyldenbrun og komplet formet, men stadig lidt blød).

## ● Glaserede chokoladedonuts

### Plader:

Donutplader (øvre og nedre plade) 12

### Ingredienser:

#### Chokoladedonuts:

200 g	Usaltet smør, blødgjort
180 g	Sukker
3	Æg
160 g	Mel (almindelig)
40 g	Usødet kakaopulver
60 ml	Mælk
100 g	Små chokoladestykker

#### Chokoladeglasur:

50 g	Chokolade (50 %) (grovhakket)
20 g	Kakaosmør

- **Ekstra tilbehør:** Krymmel, mini-marshmallows

### Tilberedning (chokoladedonuts):

- Forvarm produktet.
- Æggene piskes i en skål. Stilles til side.
- Blødgjort smør og sukker blandes i en skål til en let, lysegul blanding.  $\frac{1}{3}$  af den piskede æggemasse tilsættes, og der røres forsigtigt rundt indtil ingredienserne er godt blandet. Den samme fremgangsmåde gentages med de resterende  $\frac{2}{3}$  af den piskede æggemasse; der tilsættes blandingen og røres forsigtigt rundt indtil alle ingredienser er godt blandet. Rør ikke for kraftigt rundt i blandingen.
- Mel og kakaopulver uden sukker sies i blandingen. Tilsæt mælk og rør dejen glat.
- Chokoladestykkerne blandes i.
- Øvre og nedre plade smøres med bagespray (på smørbasis).
- Fordel dejen jævnt på den nederste plade. Bages i ca. 4 minutter. (Indtil dejen er komplet formet, men stadig lidt blød).
- Tag de bagte donuts ud og lad dem afkøle.

### Tilberedning (chokoladeglasur):

- Hakket chokolade og kakaosmør hældes i en varmebestandig skål (rustfri eller hærdet glas).
- I en kasserolle bringes ca. 3 cm vand i kog.
- Anbring skålen over det kogende vand.
- Når blandingen er smeltet: Tag skålen af komfuret. Røres og blandes godt sammen.
- Chokoladeglasuren skal afkøles lidt inden brug.
- Dyb den ene side af de bagte donuts i chokoladeglasuren. Den glaserede side skal straks vendes opad. Anbring donuts et par minutter i et køleskab.
- Ekstra: Før chokoladeglasuren stivner: Pynt med krymmel eller mini-marshmallows.

## ● Rengøring og vedligeholdelse

**FARE! Fare for elektriske stød!** Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

**FARE! Forbrændingsfare!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

**ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

**BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Vaffeljern	■ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. ■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
■ Plader 11a 11b 12 13	■ Vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel.
■ Mellemlum på pladernes undersider	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Varmeelement 6	■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.
■ Lås 1	

## ❗ BEMÆRK:

- Pladerne 11a 11b 12 13 og produktet må aldrig vaskes i opvaskemaskine!
- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.
- Efter rengøring: Lad alle dele tørre fuldstændigt.

## ● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	■ Tilslut netstikket 4 til en egnet stikkontakt.
Vaflerne er for mørke.	■ Reducér bagetiden.
Vaflerne er for lyse.	■ Forlæng bagetiden.
De færdigbagte vafler er vanskelige at fjerne fra produktet.	■ Smør pladerne 11a 11b 12 13 let før bagningen. ■ Prøv en anden dejopskrift.

## ● Opbevaring

- FARE! Forbrændingsfare!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
  - Netledningen 4 vikles op på ledningsoprulningen 5.
  - Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
  - Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

## ● Garanti

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet - efter vores valg - af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## Afvikling af garantiasager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 375564\_2104) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

### Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

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



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG08700A / HG08700B / HG08700C

Version: 11/2021

IAN 375564\_2104

