



GAUFRIER ROTATIF SDW 1000 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations - Stand der Informationen:
01/2022 ID: SDW 1000 A1_22_V1.2

FR

GAUFRIER ROTATIF

Mode d'emploi

DE

DREHBARES WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung



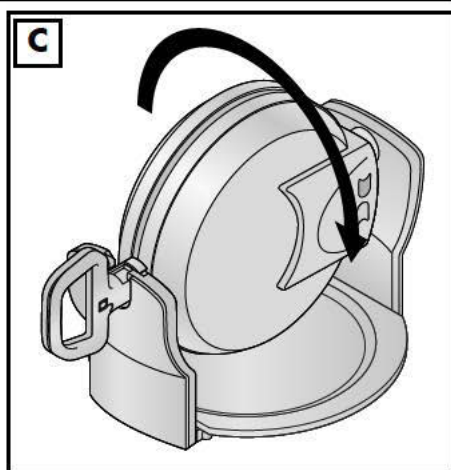
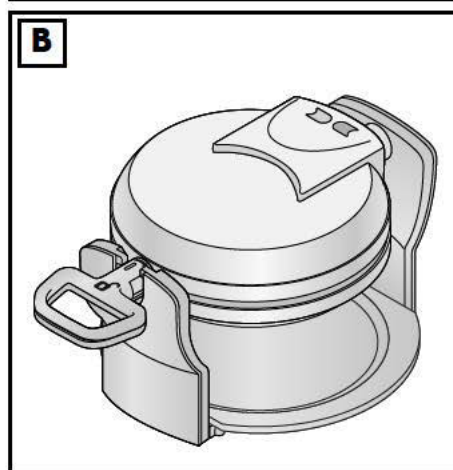
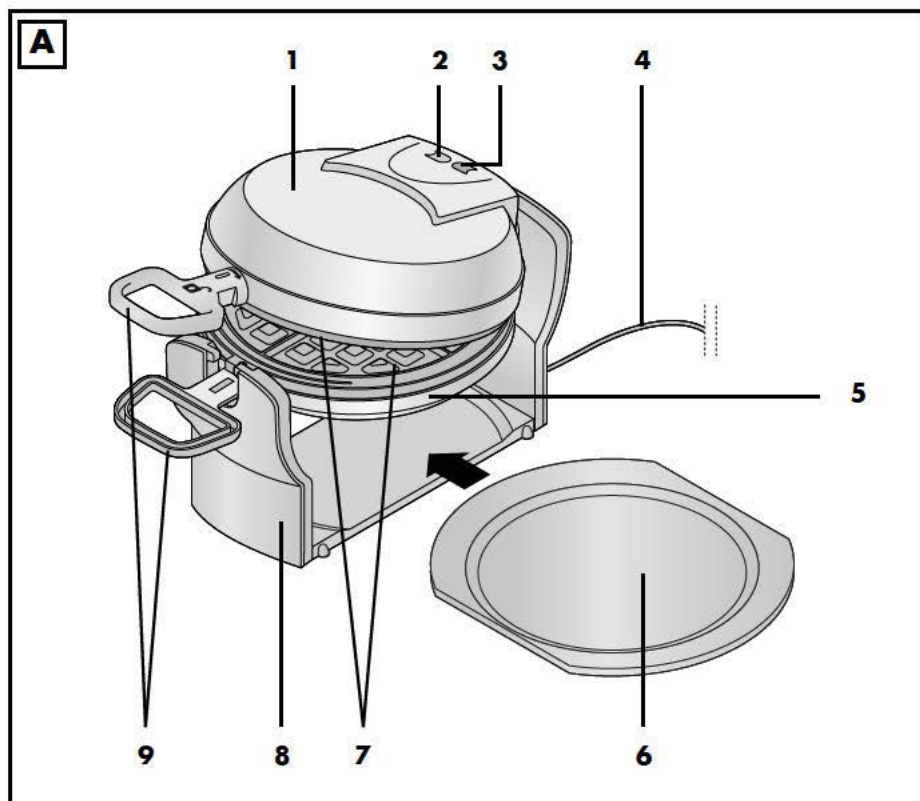


Français 2

Deutsch 14




Aperçu de l'appareil / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	2
2. Utilisation conforme	3
3. Consignes de sécurité	3
4. Éléments livrés	6
5. Fonction rotative	6
6. Avant la première utilisation	7
7. Cuire des gaufres	7
8. Nettoyage	8
9. Recette de gaufres belges	9
10. Mise au rebut	9
11. Dépannage	10
12. Caractéristiques techniques	10
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	11

1. Aperçu de l'appareil

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

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau gaufrier.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau gaufrier !

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

Ce gaufrier est conçu pour cuire des gaufres.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les gaufres de l'appareil une fois qu'elles sont cuites.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson du gaufrier atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.

- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 8).
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil et le revêtement anti-adhésif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Ne plongez ni le boîtier de l'appareil, ni le câble d'alimentation, ni la fiche secteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement acces-

sible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par les bords coupants ou les zones chaudes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Gardez un œil sur le gaufrier pendant que vous cuisez des gaufres ! Les gaufres peuvent commencer à brûler si elles restent trop longtemps dans le gaufrier.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée et le support de l'appareil en marche. Utilisez des ustens-

siles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.

- ⊙ De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la cuisson et lors du retrait des gaufres. Tenez le visage, les mains et les bras à distance.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les objets durs et pointus (comme par ex. les cuillers en métal) peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les gaufres de l'appareil une fois qu'elles sont cuites.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
- ⊙ Seul le plateau d'égouttement est lavable au lave-vaisselle. L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.

4. Éléments livrés

- 1 Gaufrier rotatif avec support
- 1 Plateau d'égouttement **6**
- 1 Mode d'emploi

Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Fonction rotative

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

- Les deux voyants lumineux **2** et **3** sont en double : aussi bien sur la partie supérieure **1** que sur la partie inférieure **5**.
- Le gaufrier ne peut s'ouvrir que lorsque la partie supérieure **1** est tournée vers le haut. Le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
- **Figure C** : tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Tournez le gaufrier immédiatement après avoir versé la pâte. Le symbole représentant un cadenas fermé **f** est tourné vers le haut. Lorsque la gaufre est cuite, retournez le gaufrier. Vous pouvez alors ouvrir le gaufrier et retirer la gaufre.
- Selon la fluidité de la pâte, de la pâte peut s'égoutter sur le plateau d'égouttement **6**. Il peut être sorti et nettoyé au lave-vaisselle.

6. Avant la première utilisation

Lors de la fabrication, de nombreuses pièces sont recouvertes d'une fine couche d'huile, afin d'être protégées. Faites fonctionner une première fois l'appareil sans pâte à gaufre afin que d'éventuels résidus puissent s'évaporer.

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

1. Sortez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente aucune détérioration.
3. **Ouvrez le gaufrier et retirez l'autocollant sur la plaque de cuisson 7 inférieure.**
4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
5. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'au moins 50 cm de l'appareil.
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.
7. Laissez l'appareil ainsi en marche pendant 10 - 15 minutes environ.
8. Débranchez la fiche secteur.
9. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.
10. Nettoyez à nouveau l'appareil.

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

7. Cuire des gaufres



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson **7** de l'appareil atteignent une température très élevée. Les surfaces extérieures sont aussi très chaudes. Ne touchez que la poignée **9** et le support **8** de l'appareil en marche. Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour retirer les gaufres cuites.
- ⊙ De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la cuisson et lors du retrait des gaufres. Tenez le visage, les mains et les bras à distance.

REMARQUE : la consistance et la composition de la pâte influencent les propriétés de cuisson. Pour déterminer la bonne quantité de pâte et le bon temps de cuisson (brunissement souhaité), commencez par tester la cuisson d'une gaufre.

1. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'au moins 50 cm de l'appareil.
2. **Figure A :** insérez le plateau d'égouttement **6** dans le support **8**.
3. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** doit être tourné vers le haut.
4. Graissez légèrement les plaques de cuisson **7** revêtues.

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

5. **Figure B** : fermez le gaufrier.
6. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant secteur appropriée. À présent, le voyant lumineux rouge **2** s'allume et l'appareil préchauffe. Le voyant lumineux vert **3** s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
7. Faites préchauffer le gaufrier avant la première gaufre. Cette opération dure au max. 4 minutes.
8. Ouvrez le gaufrier. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
9. Versez de la pâte à gaufre dans les renforcements de la plaque de cuisson **7** jusqu'à ce que le fond soit juste complètement recouvert de pâte.
10. **Figure C** : fermez le gaufrier et tournez-le immédiatement de l'autre côté. Le symbole représentant un cadenas fermé **h** sur la poignée **9** est tourné vers le haut après la rotation.
11. Surveillez le voyant lumineux vert **3**. D'abord, il s'éteint. Quand il s'allume à nouveau, retournez le gaufrier. Le symbole représentant un cadenas ouvert **d** sur la poignée **9** est tourné vers le haut.
12. Ouvrez le gaufrier avec précaution. Pour cela, prenez l'appareil uniquement par la poignée **9** et au niveau du support **8**.
13. Vérifiez si la gaufre a le degré de brunissement souhaité.
14. Si la gaufre n'est pas encore cuite, refermez le gaufrier et continuez la cuisson de la gaufre.
15. Lorsque la gaufre est cuite, décollez-la avec précaution des plaques de cuisson **7** à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en matière plastique résistante à la chaleur.

16. Refermez le gaufrier. Lorsque le voyant lumineux vert **3** s'allume, vous pouvez ajouter de la pâte à gaufre pour la gaufre suivante.
17. Quand toutes les gaufres sont cuites, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir. Ouvrez le gaufrier et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : décorez les gaufres selon les envies : p. ex. sauce au chocolat, crème, glace à la vanille, fraises, framboises, cerises, sucre glace.

8. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et protégez-le des éclaboussures et des écoulements.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Nettoyez le gaufrier aussi vite que possible après usage. Ainsi les restes de pâte s'enlèvent plus facilement.

1. Retirez les miettes, restes de pâte et résidus gras avec p. ex. avec un essuie-tout.
2. Le plateau d'égouttement **6** peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main.
3. Passez un chiffon souple et humidifié à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle doux, mais vous devrez dans ce cas tout repasser à l'eau claire, afin que les gaufres n'aient pas d'arrière-goût.
4. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

9. Recette de gaufres belges

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de sucre
- 250 ml de lait
- 250 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre vanillé et une pointe de sel et réserver.
4. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
5. Mélanger la levure chimique et la farine.
6. Ajouter peu à peu le lait et la farine (y compris la levure chimique) et incorporer.
7. Ajouter le beurre fondu et incorporer.
8. Pour terminer, ajouter avec précaution les blancs d'œufs battus.
9. Faites préchauffer le gaufrier. Cette opération dure au max. 4 minutes.

10. Verser respectivement la quantité de pâte nécessaire pour que le fond du gaufrier soit juste complètement recouvert (selon la consistance, env. 150 - 200 g).

REMARQUE : si la pâte se répartit difficilement, vous pouvez diluer la pâte avec un peu d'eau minérale ou de lait.

11. Fermer et tourner immédiatement le gaufrier.
12. Cuire les gaufres pendant env. 3 à 3,5 minutes selon le degré de brunissement souhaité.
13. Retourner et ouvrir le gaufrier.
14. Retirer la gaufre.
15. Décorez les gaufres selon les envies : p. ex. sauce au chocolat, crème, glace à la vanille, fraises, framboises, cerises, sucre glace.

10. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



12. Caractéristiques techniques

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

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

Problème	Causes possibles / solutions
Ne fonctionne pas	La fiche secteur 4 est-elle bien branchée ?
Les gaufres sont trop brunes.	Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres restent trop claires.	Prolongez le temps de cuisson.
La pâte ne se répartit pas bien dans le gaufrier.	Diluez la pâte avec un peu d'eau minérale ou de lait.

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
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 L217-16 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.

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 1^{er} 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.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 377132_2110 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
377132_2110.



Centre de service



Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 377132_2110



Fournisseur


Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhalt

1. Übersicht	14
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	15
3. Sicherheitshinweise	15
4. Lieferumfang	18
5. Drehfunktion	18
6. Vor dem ersten Gebrauch	19
7. Waffeln backen	19
8. Reinigen	20
9. Rezept für belgische Waffeln	21
10. Entsorgen	21
11. Problemlösungen	22
12. Technische Daten	22
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	23

1. Übersicht

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Waffeleisen.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Waffeleisen!

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihafbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Entnehmen der fertigen Waffeln.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Die Backplatten des Waffeleisens werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 20).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät, sowie die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst da-

nach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.

- ⊙ Behalten Sie das Waffeleisen im Blick, während Sie Waffeln backen! Waffeln können anfangen zu brennen, wenn sie zu lange im Waffeleisen bleiben.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Backplatten des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff und am Gestell. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Während des Backens und beim Entnehmen der Waffeln kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie Gesicht, Hände und Arme fern.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Antihaffbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Entnehmen der fertigen Waffeln.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Ausschließlich die Abtropfschale ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

4. Lieferumfang

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

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Drehfunktion

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

- Die beiden Kontrollleuchten **2** und **3** sind doppelt vorhanden: sowohl auf der Oberseite **1** als auch auf der Unterseite **5**.
- Das Waffeleisen lässt sich nur öffnen, wenn die Oberseite **1** nach oben zeigt. Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** zeigt nach oben.
- **Bild C:** Das Waffeleisen wird sofort nach dem Einfüllen des Teiges gedreht. Das geschlossene Schlosssymbol **g** zeigt nach oben. Wenn die Waffel fertig ist, wird das Waffeleisen wieder zurückgedreht. Dann können Sie das Waffeleisen öffnen und die Waffel entnehmen.
- Je nachdem, wie flüssig der Teig ist, kann beim Drehen Teig auf die Abtropfschale **6** tropfen. Diese kann herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.

6. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Waffelteig, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

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

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

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

7. Waffeln backen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Backplatten **7** des Gerätes werden durch den Betrieb sehr heiß. Auch die Außenflächen werden heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Griff **9** und am Gestell **8**. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Waffeln geeignete Küchenwerkzeuge.
- ⊙ Während des Backens und beim Entnehmen der Waffeln kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie Gesicht, Hände und Arme fern.

HINWEIS: Die Konsistenz und die Zusammensetzung des Teiges beeinflusst die Bäckereigenschaften. Um die richtige Teigmenge und die Backzeit (gewünschte Bräunung) herauszufinden, backen Sie zuerst eine Probewaffel.

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

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

5. **Bild B:** Schließen Sie das Waffeleisen.
6. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Netzsteckdose. Jetzt leuchtet die rote Kontrollleuchte **2** und das Gerät heizt auf. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **3**. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7. Vor der ersten Waffel lassen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dieser Vorgang dauert max. 4 Minuten.
8. Öffnen Sie das Waffeleisen. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
9. Füllen Sie so viel Waffelteig in die Vertiefungen der Backplatte **7**, dass der Boden gerade vollständig bedeckt ist.
10. **Bild C:** Schließen Sie das Waffeleisen und drehen es sofort auf die andere Seite. Das geschlossene Schlosssymbol **h** am Griff **9** zeigt nach dem Drehen nach oben.
11. Beobachten Sie die grüne Kontrollleuchte **3**. Sie erlischt zunächst. Wenn sie erneut leuchtet, drehen Sie das Waffeleisen wieder zurück. Das geöffnete Schlosssymbol **d** am Griff **9** zeigt nach oben.
12. Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig. Fassen Sie dabei nur am Griff **9** und am Gestell **8** an.
13. Überprüfen Sie, ob die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad hat.
14. Falls die Waffel noch nicht fertig ist, klappen Sie das Waffeleisen noch einmal zu und lassen die Waffel weiter backen.
15. Wenn die Waffel fertig ist, lösen Sie diese vorsichtig mit einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzeresistentem Kunststoff von den Backplatten **7**.
16. Schließen Sie das Waffeleisen wieder. Wenn die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet, können Sie Waffelteig für die nächste Waffel einfüllen.
17. Wenn alle Waffeln fertig gebacken sind, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose. Öffnen Sie das Waffeleisen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Dekorieren Sie die Waffeln nach Geschmack, z. B. mit Schokoladensauce, Sahne, Vanilleeis, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Puderzucker.

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Reinigen Sie das Waffeleisen möglichst schnell nach dem Gebrauch. So lassen sich Teigreste leichter entfernen.

1. Entfernen Sie Krümel, Teigreste und Fettrückstände z. B. mit Küchenkrepp.
2. Die Abtropfschale **6** kann in der Spülmaschine oder von Hand gespült werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, müssen dann aber mit klarem Wasser nochmal nachwischen, damit die Waffeln keinen Beigeschmack bekommen.
4. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

9. Rezept für belgische Waffeln

Zutaten:

- 125 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß mit dem Vanillezucker und der Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.
4. Eigelb mit dem Zucker verrühren.
5. Backpulver mit dem Mehl vermischen.
6. Milch und Mehl (inkl. Backpulver) nach und nach dazugeben und unterrühren.
7. Geschmolzene Butter zugeben und unterrühren.
8. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
9. Lassen Sie das Waffeleisen vorheizen. Dieser Vorgang dauert max. 4 Minuten.
10. Jeweils so viel Teig in das Waffeleisen füllen, dass der Boden gerade vollständig bedeckt ist (je nach Konsistenz ca. 150 - 200 g).

HINWEIS: Sollte sich der Teig nur schwer verteilen, können Sie den Teig mit etwas Mineralwasser oder Milch verdünnen.

11. Sofort das Waffeleisen schließen und drehen.
12. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad die Waffel ca. 3 bis 3,5 Minuten backen.
13. Waffeleisen zurückdrehen und öffnen.
14. Waffel entnehmen.

15. Dekorieren Sie die Waffeln nach Geschmack, z. B. mit Schokoladensoße, Sahne, Vanilleeis, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Puderzucker.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	Ist der Netzstecker 4 richtig eingesteckt?
Die Waffeln werden zu dunkel.	Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln bleiben zu hell.	Verlängern Sie die Backzeit.
Der Teig verteilt sich nicht gut im Waffeleisen.	Verdünnen Sie den Teig mit etwas Mineralwasser oder Milch.

12. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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.

Garantiebedingungen

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 drei 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 Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 377132_2110** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **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-Center

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

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

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

IAN: 377132_2110



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **377132_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.