

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12147

Version: 11/2024

IAN 465799_2404





XXL-WAFFELEISEN / XXL WAFFLE MAKER / GAUFRIER XXL SW 900 A1

(DE) (AT) (CH)

XXL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

XXL WAFFLE MAKER

User manual

(FR) (BE)

GAUFRIER XXL

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

XXL-WAFELIJZER

Gebbruikershandleiding

(PL)

GOFROWNICA XXL

Instrukcja obsługi

(CZ)

VAFLOVAČ XXL

Návod k použití

(SK)

VAFLOVAČ XXL

Používateľská príručka

(ES)

GOFRERA XXL

Manual del usuario

(DK)

XXL-VAFFELJERN

Brugsvejledning

(IT)

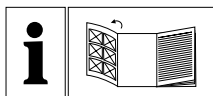
PIASTRA XXL PER WAFFLE

Manuale di istruzioni

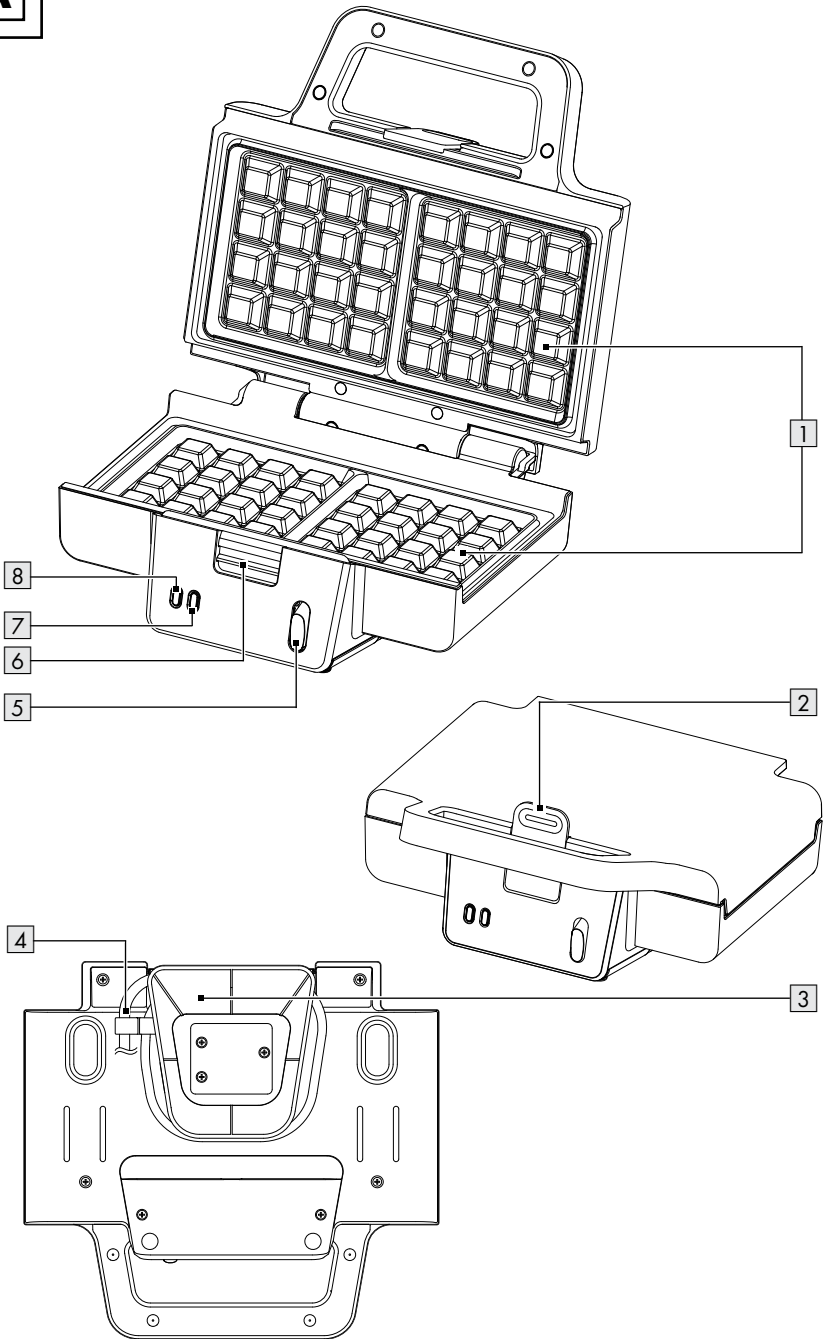
(HU)

XXL GOFRISÜTŐ

Használati útmutató



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	19
FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	31
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	45
PL	Instrukcja obsługi	Strona	58
CZ	Návod k použití	Strana	72
SK	Používateľská príručka	Strana	84
ES	Manual del usuario	Página	96
DK	Brugsvejledning	Side	109
IT	Manuale di istruzioni	Pagina	121
HU	Használati útmutató	Oldal	133

A

Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teileliste	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Erste Inbetriebnahme des Produkts	Seite	11
Auspacken des Produkts und Grundreinigung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Waffeln zubereiten	Seite	11
Rezepte	Seite	12
Belgische Waffeln	Seite	12
Blaubeer-Waffeln	Seite	12
Schinken-Käse-Waffeln	Seite	13
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	13
Zitronenwaffeln	Seite	14
Erdnusswaffeln	Seite	14
Karotten-Kartoffel-Waffeln	Seite	14
Cheddar-Käse-Waffeln	Seite	14
Matcha-Waffeln	Seite	15
Lebkuchen-Buttermilch-Waffeln	Seite	15
Reinigen	Seite	16
Lagerung	Seite	16
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall	Seite	18
Service	Seite	18

Liste der verwendeten Piktogramme

	<p>GEFAHR! – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)</p>		<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>WARNUNG! – Weist auf eine Gefahr mit mäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)</p>	<p>Hz</p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W</p>	<p>Watt</p>
	<p>ACHTUNG! – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p>HINWEIS! – Warnt vor möglichen Sach-/Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)</p>		<p>Gefahr – Stromschlaggefahr!</p>
	<p>INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.</p>		<p>Achtung – heiße Oberfläche!</p>
	<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>		<p>Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an einen Schutzleiter angeschlossen werden.</p>
	<p>Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		<p>Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung</p>

XXL-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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Waffeln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

● Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 XXL-waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teileliste

(Abb. A)

- 1 Heizplatte
- 2 Verriegelung
- 3 Netzkabelhalterung
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Ein-/Aus-Schalter
- 6 Verriegelungsposition
- 7 Grüne Anzeige (bereit)
- 8 Rote Anzeige (Strom)

● Technische Daten

Modellnummer mit VDE-Stecker:	HG12147
Eingangsspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0.0 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung: HG12147:	GS (Intertek)



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠️ WARNUNG! Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ GEFAHR!

Verbrennungsgefahr !

- Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie niemals ein 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 heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Das Gerät wird erst dann mit Strom versorgt, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „I“ steht.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.)
Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.

- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.

Reinigung und Lagerung

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr!

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.

- Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf wenn es heiß ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Im Abschnitt „Reinigung“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.

● Erste Inbetriebnahme des Produkts

● Auspacken des Produkts und Grundreinigung

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● Bedienung

❗ **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zur Geruchsbildung bei der ersten Benutzung. Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin.

- Lassen Sie das Produkt ca. 5-10 Minuten ohne Inhalt laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die erste Portion Waffeln.

● Produkt ein-/ausschalten

❗ **INFO:**

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Anzeige [7] hin und wieder ein und aus. Das zeigt an, dass das Produkt auf die Backtemperatur vorgeheizt wird.
 - Der ausgeschaltete Modus wird gewählt, indem das Gerät ausgeschaltet wird und der Ein-/Aus-Schalter auf „O“ bleibt. Sowohl die rote als auch die grüne Anzeige sind aus.
1. Produkt einschalten: Schließen Sie den Netzstecker [4] an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter [5] auf „I“. Die rote Anzeige [8] leuchtet auf.
 2. Produkt ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter [5] auf „O“. Die rote Anzeige [8] erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

Leuchtanzeige	Status
Die rote Anzeige [8] ist aus. Die grüne Anzeige [7] ist aus.	Produkt aus
Die rote Anzeige [8] ist an. Die grüne Anzeige [7] ist aus.	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Die rote Anzeige [8] ist an. Die grüne Anzeige [7] ist an.	Die optimale Temperatur ist erreicht.

● Waffeln zubereiten

❗ **INFO:**

- Beide Heizplatten [1] mit einem geeigneten Speiseöl einfetten.
- Halten Sie das Produkt während des Vorheizens verschlossen.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht.

1. Vorheizen, bis die grüne Anzeige **7** aufleuchtet.
2. Drücken Sie die Verriegelung **2** nach unten. Öffnen Sie das Produkt.
3. Verwenden Sie eine Holz- oder hitzebeständige Kunststoffkelle, um den Teig auf die Heizplatten zu gießen **1**. Verwenden Sie keine Metallkellen, da diese die antihaftbeschichtete Oberfläche der Platten beschädigen könnten.
4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **2**. Die Waffeln werden jetzt gebacken.
5. Der Backvorgang dauert ca. 10 Minuten. Verlängern oder verkürzen Sie die Backzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die Waffel ist perfekt, wenn sie goldbraun ist.
6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **5** auf „O“. Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Rezepte

- i** **INFO:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 10 Minuten ausgelegt.
- Öffnen Sie das Produkt nicht nach weniger als 4 Minuten, sonst können die Waffeln reißen.
 - Waffeln herausnehmen: Verwenden Sie einen Spatel aus Kunststoff/Holz (oder andere geeignete nichtmetallische Utensilien), um die Antihaftbeschichtung des Produkts nicht zu beschädigen.

● Belgische Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, Vanillezucker, Zucker und Butter vermengen.
3. Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und verrühren.
4. Das restliche Mehl und die Milch hinzufügen und rühren, bis der Teig cremig wird.
5. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
6. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
7. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
8. Sofort servieren.

● Blaubeer-Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer großen Schüssel das Öl, die Milch, die Eier und den Zucker miteinander verquirlen. Das Mehl und das Backpulver hinzugeben und so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Blaubeeren unterheben.

4. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind.
7. Die Waffeln herausnehmen und 5 Minuten lang abkühlen lassen, damit sie knusprig werden.
8. Sofort servieren.

● Schinken-Käse-Waffeln

Zutaten:

- 570 g Eine Packung tiefgekühlte Kartoffelpuffer
- 225 g Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
- 200 g Geriebener Cheddar-Käse
- 3 Große Eier, geschlagen
- 2 Zehen Knoblauch (gehackt)
- 2 TL Frisch gehackte Petersilienblätter
- ½ TL Getrockneter Thymian
- ¼ TL Geräucherte Paprika

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Kartoffelpuffer auftauen.
2. Heizen Sie das Produkt vor.
3. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
4. In einer großen Schüssel Kartoffelpuffer, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 7 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

Zutaten:

- 180 g Allzweckmehl
- 65 g Ungesüßtes Kakaopulver
- 20 g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Meersalz
- 10 EL Geschmolzene ungesalzene Butter
- 2 Große Eier
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 60 ml Wasser
- 120 g Kleine Schokoladenstückchen

- **Optionale Toppings:** Vanilleeis, Schokoladensauce, Puderzucker

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel die Eier, den Vanilleextrakt und das Wasser verquirlen. Die Eimischung mit dem Schneebesen in die trockene Mischung einrühren, dann schnell die geschmolzene Butter untermischen. Die Schokoladenstückchen untermischen.
3. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
4. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
5. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 3 Minuten.
6. Heben Sie den Deckel an, um nach der Waffel zu sehen. Die Waffel sollte vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensauce servieren.

● Zitronenwaffeln

Zutaten:

150 g	Allzweckmehl
50 g	Zucker
2 g	Backpulver
2 g	Salz
4	Große Eier (getrennt)
120 ml	Milch
30 ml	Geschmolzene Butter
1	Frische Zitrone

Zubereitung:

1. Zitronensaft auspressen.
2. Eigelb, Zucker und Salz verrühren.
3. Milch, Zitronensaft und Butter einrühren. Gut verquirlen.
4. Mehl und Backpulver hinzufügen.
5. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
6. Das Eiweiß steif schlagen. Unter die Masse heben.
7. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

● Erdnusswaffeln

Zutaten:

210 g	Allzweckmehl
70 g	Zucker
8 g	Backpulver
2 g	Salz
3	Eier
160 ml	Milch
100 g	Butter (geschmolzen)
Erdnussbutter	
Süße Milch	

Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker gut verquirlen.
2. Mehl, Milch, Butter, Salz und Backpulver einrühren und gut vermischen.
3. Heizen Sie das Produkt vor.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.

5. Unter die Masse heben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.
6. Die Waffeln herausnehmen und 3 Minuten ruhen lassen.
7. Erdnussbutter und süße Milch auf die Waffeln geben. Falten und genießen.

● Karotten-Kartoffel-Waffeln

Zutaten:

2	Mittelgroße (ca. 220 g) Möhren, geschält und gerieben
1	Mittlere/kleine (ca. 265 g) Süßkartoffel, geschält und gerieben
125 g	Geriebener Käse
70 g	Mehl (Allzweckmehl)
1	Frühlingszwiebel (Schalotte/grüne Zwiebel), fein gehackt
1 EL	Frisch gehackte Petersilie
3	Eier, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Die geriebene Karotte, die Süßkartoffel, den Käse, die Frühlingszwiebel, die Petersilie und das Mehl in eine große Rührschüssel geben und verrühren.
2. Die Eier hinzufügen und gut verrühren.
3. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
4. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

● Cheddar-Käse-Waffeln

Zutaten:

180 g	Allzweckmehl
55 g	Reismehl, Sie können auch feines Maismehl verwenden
1 EL	Backpulver
1 TL	Knoblauchpulver
½ TL	Geräucherte Paprika
½ TL	Feines Meersalz
3	Große Eier, getrennt
370 g	Buttermilch
6 EL	Ungesalzene Butter, geschmolzen und leicht abgekühlt

- 85 g Geriebener extra scharfer Cheddarkäse
 2 EL Geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

1. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze verquirlen, bis sie gleichmäßig eingearbeitet sind.
2. Eigelb und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Gummispatel umrühren, bis keine Streifen mehr von den trockenen Zutaten übrig sind (die Mischung kann noch ein wenig klumpig sein, das ist in Ordnung). Geschmolzene Butter einrühren.
3. Schlagen Sie das Eiweiß mit einem elektrischen Mixer oder in der Schüssel eines Standmixers mit Schneebesenaufsatz. Bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit schlagen, bis das Eiweiß eine mittelweiche Spitze bildet.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
5. $\frac{1}{3}$ des Eischnees unter den Teig heben, um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee hinzufügen und unterheben, bis er fast eingearbeitet ist. Den geriebenen Käse unterheben.
6. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

● Matcha-Waffeln

Zutaten:

- 2 TL Matcha-Pulver
 200 g Allzweckmehl
 1 TL Backpulver
 50 g ($\frac{1}{4}$ Tasse) Kristallzucker
 160 ml Vollmilch
 1 TL Reiner Vanille-Extrakt
 2 Eier
 100 g Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel oder einem Mixer verquirlen.
3. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
4. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

● Lebkuchen-Buttermilch-Waffeln

Zutaten:

- 200 g Tasse Allzweckmehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 1 TL Gemahlener Ingwer
 $\frac{3}{4}$ TL Gemahlener Zimt
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
 $\frac{1}{8}$ TL Gemahlene Nelken
 100 g Tasse Abgepackter brauner Zucker
 1 Große Eier, getrennt
 150 g Buttermilch
 50 g Tasse Melasse
 3 EL Butter, geschmolzen
 $\frac{1}{8}$ TL Weinstein

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, gemahlene Ingwer, gemahlene Zimt, Salz und gemahlene Nelken gut vermischen.
2. In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Buttermilch, Melasse und Butter hinzufügen. Unter die trockenen Zutaten rühren, bis alles gut vermengt ist.
3. In einer anderen kleinen Schüssel das Eiweiß und den Weinstein schlagen, bis sich steife Spitzen formen.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
5. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Schnell auf ein vorgeheiztes Waffeleisen geben. Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

● Reinigen

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr ! Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ WARNUNG!

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

ⓘ HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen. Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
Heizplatten 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wischen Sie die Platten mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

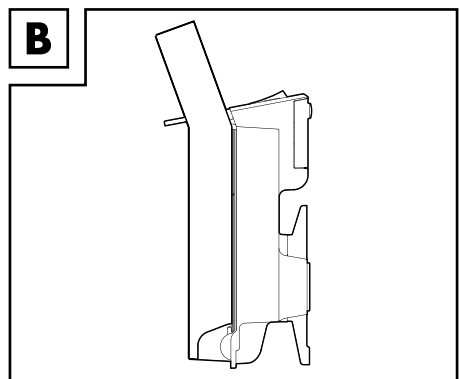
Öffnungen um die Heizplatten **1** herum

- Entfernung von Fett und Flüssigkeiten: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier.
- Anhaftende verbrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

● Lagerung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr ! Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch ein. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Wickeln Sie das Netzkabel **4** um die Netzkabelhalterung **3**.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.



- Das Produkt kann auch in vertikaler Position gelagert werden (Abb. B).

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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

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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim

Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 465799_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz













Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page 20
Introduction	Page 20
Intended use	Page 20
Scope of delivery	Page 20
Parts list	Page 21
Technical data	Page 21
General safety instructions	Page 21
First set-up of the product	Page 24
Unpacking the product and basic cleaning	Page 24
Operation	Page 24
Switching the product on/off	Page 24
Preparing waffles	Page 24
Recipes	Page 25
Belgian waffles	Page 25
Blueberry waffles	Page 25
Ham and cheese waffles	Page 25
Brownie Belgium waffles	Page 26
Lemon waffles	Page 26
Peanuts waffles	Page 26
Carrots and potato waffles	Page 27
Cheddar Cheese waffles	Page 27
Matcha waffles	Page 27
Gingerbread Buttermilk waffles	Page 28
Cleaning	Page 28
Storage	Page 28
Disposal	Page 29
Warranty	Page 29
Warranty claim procedure	Page 30
Service	Page 30

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Caution – hot surface!
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

XXL 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. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1 XXL waffle maker
- 1 User manual

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Heating plate
- 2 Lock
- 3 Mains cord retainer
- 4 Mains cord with mains plug
- 5 On/off switch
- 6 Lock position
- 7 Green indicator (ready)
- 8 Red indicator (power)

● Technical data

Model number with VDE plug:	HG12147
Input voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	900 W
Power consumption in off mode:	0.0 W
Protection class:	I
Certification: HG12147:	GS (Intertek)



General safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

- During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ 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 only after the on/off switch is moved to the **I** position.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not 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.

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.
- Refer to the chapter “Cleaning” for instructions on how to clean the product.

● **First set-up of the product**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see “Scope of delivery”).
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter “Warranty”.
4. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter “Cleaning”.

● **Operation**

① **INFO:**

- Possible production residues lead to the formation of odours during initial start-up. This is normal and does not indicate a malfunction of the product.
- Operate the product empty for approx. 5-10 minutes to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
- Discard the first set of waffles.

● **Switching the product on/off**

① **INFO:**

- During operation, the green indicator [7] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.
 - The off mode is selected by switching the product off and the on/off switch keeps at “O” position. Both red and green indicators are off.
1. Switching the product on: Connect the mains plug [4] to a suitable mains outlet. Move the on/off switch [5] to the I position. The red indicator [8] lights up.
 2. Switching the product off: Move the on/off switch [5] to the O position. The red indicator [8] goes off. Disconnect the mains plug [4] from the mains outlet.

Light indicator	Status
Red indicator [8] is off Green indicator [7] is off	Product off
Red indicator [8] is on Green indicator [7] is off	Product is preheating/ reheating.
Red indicator [8] is on Green indicator [7] is on	The optimum temperature has been reached.

● **Preparing waffles**

① **INFO:**

- Grease both heating plates [1] with a suitable cooking oil.
 - Keep the product locked while preheating.
 - Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [7] lights up.
 2. Push the lock [2]. Open the product.
 3. Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the heating plates [1]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
 4. Close the product. Close the lock [2]. The waffle are being baked now.

- Baking takes approx. 10 minutes. Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result. The waffle is ideal when it is golden brown.
- When baking is complete: Move the on/off switch **5** to the **0** position. Disconnect the mains plug **4** from the mains outlet.

● Recipes

- i** **INFO:** The following recipes are designed for a baking time of 10 minutes.
- Do not open the product after less than 4 minutes, otherwise the waffles may tear.
 - Removing waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.

● Belgian waffles

Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
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 medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
- Spray both plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate.
- Close the product and bake for 8 minutes.
- Serve immediately.

● Blueberry waffles

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
- Fold in the blueberries.
- Spray both plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate.
- Close the product and bake for about 10 minutes, until golden brown.
- Take out the waffle and cool it for 5 minutes to get crispy waffle.
- Serve immediately.

● Ham and cheese waffles

Ingredients:

570 g	Package refrigerated hash brown potatoes
225 g	Black forest ham, diced
200 g	Shredded cheddar cheese
3	Large eggs, beaten
2 cloves	Garlic (minced)
2 tsp	Chopped fresh parsley leaves
½ tsp	Dried thyme
¼ tsp	Smoked paprika
	Salt and freshly ground black pepper, to taste

Preparation:

- Thaw the hash brown potatoes.
- Preheat the product.
- Spray both plates with cooking spray.

- In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate.
- Close the product and bake for about 7 minutes, until golden brown and crisp.
- Serve immediately.

● Brownie Belgium waffles

Ingredients:

180 g	All-purpose flour
65 g	Unsweetened cocoa powder
20 g	Granulated sugar
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Sea salt
10 tbsp	Melted unsalted butter
2	Large eggs
2 tsp	Vanilla extract
60 ml	Water
120 g	Mini chocolate chips

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

Preparation:

- Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
- In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
- Spray both plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate.
- Close the product and bake for about 3 minutes.
- Lift the lid to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Lemon waffles

Ingredients:

150 g	All-purpose flour
50 g	Sugar
2 g	Baking powder
2 g	Salt
4	Large eggs (separated)
120 ml	Milk
30 ml	Melted butter
1	Fresh lemon

Preparation:

- Squeeze lemon juice from the lemon
- Combine egg yolks, sugar, and salt.
- Blend in milk, lemon juice and butter. Beat well.
- Add flour and baking powder.
- Preheat the product until the green indicator lights up.
- Beat egg whites until stiff. Fold into mixture.
- Add the batter on waffles plates. Bake waffles until done.

● Peanuts waffles

Ingredients:

210 g	All-purpose flour
70 g	Sugar
8 g	Baking powder
2 g	Salt
3	Eggs
160 ml	Milk
100 g	Butter (melted)
	Optimum peanut butter
	Optimum sweet milk

Preparation:

- Beat egg well with sugar.
- Stir in flour, milk, butter, salt, baking powder and mix well.
- Preheat the product.
- Preheat the product until the green indicator lights up.
- Fold into mixture. Bake waffles until done.

6. Take out the waffles and rest for 3 min.
7. Apply peanut butter and sweet milk on the waffles. Fold it and enjoy.

● Carrots and potato waffles

Ingredients:

- 2 Medium (approx. 220 g) Carrots, peeled and grated
- 1 Medium/small (approx. 265 g) Sweet Potato, peeled and grated
- 125 g Cheese, grated (shredded)
- 70 g Plain Flour (All Purpose Flour)
- 1 Spring onion (scallion/green onion) finely chopped
- 1 tbsp Chopped fresh parsley
- 3 Eggs, lightly beaten

Preparation:

1. Add the grated carrot, sweet potato, cheese, spring onion, parsley and flour into a large mixing bowl and stir until combined.
2. Add the eggs and mix well.
3. Preheat the product until the green indicator lights up.
4. Add the batter on waffles plates. Bake waffles until done.

● Cheddar Cheese waffles

Ingredients:

- 180 g All-purpose flour
- 55 g Rice flour, you can also use fine cornmeal
- 1 tbsp Baking powder
- 1 tsp Garlic powder
- ½ tsp Smoked paprika
- ½ tsp Fine sea salt
- 3 Large eggs, separated
- 370 g Buttermilk
- 6 tbsp Unsalted butter, melted and cooled slightly
- 85 g Shredded extra sharp cheddar cheese
- 2 tbsp Grated parmesan cheese

Preparation:

1. In a medium bowl, whisk together flour, baking powder, salt and spices until evenly incorporated.
2. In a small bowl, whisk together egg yolks and buttermilk. Add to dry ingredients and stir with a rubber spatula just until no streaks of dry ingredients remain (the mixture may still be a little lumpy, that's ok). Mix in melted butter.
3. Beat egg whites with an electric mixer or in the bowl of a stand mixer fitted with a whisk attachment. Beat on medium-high speed until the whites hold medium-soft peaks.
4. Preheat the product until the green indicator lights up.
5. Fold in ⅓ of egg whites into batter to lighten; add remaining egg whites and fold until almost incorporated. Fold in the shredded cheese.
6. Add the batter on waffles plates. Bake waffles until done.

● Matcha waffles

Ingredients:

- 2 tsp Matcha powder
- 200 g All-purpose flour
- 1 tsp Baking powder
- 50 g (¼ cup) granulated sugar
- 160 ml Whole milk
- 1 tsp Pure vanilla extract
- 2 Eggs
- 100 g Vegetable oil

Preparation:

1. Beat egg with sugar.
2. In a bowl or a blender, whisk all of the ingredients together.
3. Preheat the product until the green indicator lights up.
4. Add the batter on waffles plates. Bake waffles until done.

● Gingerbread Buttermilk waffles

Ingredients:


200 g cup	All-purpose flour
½ tsp	Baking powder
1 tsp	Ground ginger
¾ tsp	Ground cinnamon
¼ tsp	Salt
⅛ tsp	Ground cloves
100 g cup	Packed brown sugar
1	Large egg, separated
150 g	Buttermilk
50 g cup	Molasses
3 tbsp	Butter, melted
⅛ tsp	Cream of tartar


Preparation:

1. In a large bowl, combine flour, baking powder, ground ginger, ground cinnamon, salt, ground cloves and mix well.
2. In a small bowl, beat the brown sugar and egg yolk until fluffy; add the buttermilk, molasses and butter. Stir into dry ingredients just until combined.
3. In another small bowl, beat the egg white and cream of tartar until stiff peaks form.
4. Preheat the product until the green indicator lights up.
5. Gently fold egg whites into batter. Quickly spoon onto a preheated waffle maker. Bake until golden brown.

● Cleaning

DANGER! Risk of electric shock!


Before cleaning: Always disconnect the mains plug  from the mains outlet.



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

WARNING!


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



- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

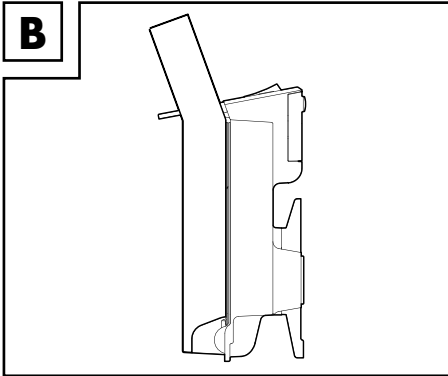
 **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	<ul style="list-style-type: none">■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth.■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 	<ul style="list-style-type: none">■ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the heating plates 	<ul style="list-style-type: none">■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

● Storage

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

- Clean the product before storage.
- Wind the mains cord  around the mains cord retainer .
- 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.

B

- The product can also be stored in a vertical position (Fig. B).

● **Disposal**

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



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

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Trimano logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 465799_2404) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland






Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes utilisés	Page 32
Introduction	Page 32
Utilisation prévue	Page 32
Contenu de l'emballage	Page 33
Liste des pièces	Page 33
Données techniques	Page 33
Instructions de sécurité générales	Page 33
Première installation de l'appareil	Page 36
Déballage de l'appareil et nettoyage de base	Page 36
Fonctionnement	Page 37
Allumer / éteindre l'appareil	Page 37
Préparation de gaufres	Page 37
Recettes	Page 37
Gaufres belges	Page 38
Gaufres aux myrtilles	Page 38
Gaufres au jambon et au fromage	Page 38
Gaufres belges au brownie	Page 39
Gaufres au citron	Page 39
Gaufres aux cacahuètes	Page 39
Gaufres aux carottes et aux pommes de terre	Page 40
Gaufres au fromage de cheddar	Page 40
Gaufres au matcha	Page 41
Gaufres au pain d'épices et au babeurre	Page 41
Nettoyage	Page 41
Stockage	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 43
Faire valoir sa garantie	Page 44
Service après-vente	Page 44

Liste des pictogrammes utilisés

	DANGER ! - Indique un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque d'étouffement)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! - Indique un danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou de graves blessures (par ex. risque de choc électrique)	Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watt
	ATTENTION ! - Indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées (par ex. risque de brûlure)		Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	REMARQUE ! - Indique un danger, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages potentiels aux biens/à l'appareil (par ex. risque de court-circuit)		Danger - Risque de choc électrique !
	A NOTER : Ce symbole associé au mot « Info » fournit des informations utiles supplémentaires.		Attention - Surfaces chaudes !
	Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.		Cet appareil est classé dans la classe de protection I et doit être relié à la terre.
	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.		Informations relatives à la sécurité Instructions d'utilisation

GAUFRIER XXL

● 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 prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.

- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Gaufrier XXL
- 1 Manuel d'utilisation

● Liste des pièces

(Fig. A)

- 1 Plaque de cuisson
- 2 Verrouillage
- 3 Retenue du cordon électrique :
- 4 Cordon électrique avec fiche secteur
- 5 Interrupteur marche/arrêt
- 6 Position de verrouillage
- 7 Voyant vert (prêt)
- 8 Voyant rouge (alimentation)

● Données techniques

Numéro de modèle avec fiche VDE :	HG12147
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	900 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W
Classe de protection :	I
Certification : HG12147 :	GS (Intertek)



Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CET APPAREIL À UN TIERS, VEUILLEZ LUI JOINDRE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

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

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec

le matériel d'emballage.
Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'il sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

⚠ AVERTISSEMENT ! Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

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

⚠ DANGER ! Risque de brûlures !

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !
N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres

liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- L'appareil n'est alimenté que lorsque l'interrupteur marche/arrêt est placé en position I.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de

qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est

nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.

- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et stockage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure ! Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne tirez pas sur la fiche électrique de la prise électrique par le cordon d'alimentation.
- Protégez le produit, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● **Première installation de l'appareil**

● **Déballage de l'appareil et nettoyage de base**

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et les éléments en plastique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont incluses (voir « Périmètre de livraison »).
3. Vérifiez si l'appareil et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez un dommage ou un défaut, n'utilisez pas l'appareil mais suivez la procédure décrite dans le chapitre « Garantie ».
4. Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
5. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

● **Fonctionnement**

❗ **INFORMATIONS :**

- ❑ D'éventuels résidus de production entraînent la formation d'odeurs lors de la première mise en service. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit.
- ❑ Faites fonctionner l'appareil à vide pendant environ 5 à 10 minutes pour éliminer les éventuels résidus de production. Veillez à ce qu'il y ait assez de ventilation.
- ❑ Jetez les premières gaufres.

● **Allumer / éteindre l'appareil**

❗ **INFORMATIONS :**

- ❑ En cours de fonctionnement, le voyant vert **7** s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.
- ❑ Le mode arrêt est sélectionné en éteignant l'appareil et en maintenant l'interrupteur marche/arrêt sur la position « O ». Les voyants rouge et vert sont tous les deux éteints.

1. Allumer l'appareil : Branchez la fiche secteur **4** sur une prise secteur appropriée. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **5** sur la position **I**. Le voyant rouge **8** s'allume.
2. Éteindre l'appareil : Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **5** sur la position **O**. Le voyant rouge **8** s'éteint. Débranchez la fiche secteur **4** de la prise secteur.

Voyant	État
Le voyant rouge 8 est éteint Le voyant vert 7 est éteint	Appareil éteint
Le voyant rouge 8 est allumé Le voyant vert 7 est éteint	L'appareil préchauffe / réchauffe.
Le voyant rouge 8 est allumé Voyant vert 7 est allumé	La température optimale a été atteinte.

● **Préparation de gaufres**

❗ **INFORMATIONS :**

- ❑ Graissez les deux plaques de cuisson **1** avec une huile de cuisson appropriée.
 - ❑ Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - ❑ Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez jusqu'à ce que le voyant vert **7** s'allume.
 2. Poussez le verrou **2**. Ouvrez le produit.
 3. Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur les plaques chauffantes **1**. N'utilisez pas de louche métallique, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou **2**. Les gaufres sont en train de cuire.
 5. La cuisson prend environ 10 minutes. Allongez ou raccourcissez le temps de cuisson pour obtenir le résultat souhaité. La gaufre est idéale lorsqu'elle est dorée.
 6. Lorsque la cuisson est terminée : Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **5** sur la position **O**. Débranchez la fiche secteur **4** de la prise secteur.

● **Recettes**

- ❗ **INFORMATIONS :** Les recettes suivantes sont conçues pour un temps de cuisson de 10 minutes.

- N'ouvrez pas l'appareil avant 4 minutes, sinon les gaufres risquent de se déchirer.
- Retirer les gaufres : Utilisez une spatule non métallique appropriée (ou tout autre outil non métallique approprié) pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.

● Gaufres belges

Ingrédients :

5	Œufs
250 g	Beurre
200 g	sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine multi-usage
2 paquets	Sucre vanillé
5 g	Levure chimique

Préparation :

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

● Gaufres aux myrtilles

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez au fouet l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3. Incorporez les myrtilles.
4. Vaporisez les deux plaques avec un spray de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez le produit et cuisez pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.
7. Sortez la gaufre et laissez-la refroidir pendant 5 minutes pour obtenir une gaufre croustillante.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres au jambon et au fromage

Ingrédients :

570 g	Paquet de pommes de terre rissolées réfrigérées
225 g	Jambon de la forêt noire, coupé en dés
200 g	Fromage de cheddar râpé
3	Gros œufs, battus
2 gousses	Ail (haché)
2 cuillères à café	Feuilles de persil frais hachées
½ cuillère à café	Thym séché
¼ cuillère à café	Paprika fumé

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon le goût

Préparation :

1. Décongelez les pommes de terre rissolées.
2. Préchauffez le produit.
3. Vaporisez les deux plaques avec un spray de cuisson.
4. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre rissolées, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre, selon le goût.
5. Déposez uniformément le mélange de pommes de terre sur la plaque inférieure.
6. Fermez le produit et cuisez pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres belges au brownie

Ingrédients :

180 g	Farine multi-usage
65 g	Poudre de cacao non sucrée
20 g	Sucre cristallisé
1 cuillère à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel de mer
10 cuillères à soupe	Beurre non salé fondu
2	Gros œufs
2 cuillères à café	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Mini pépites de chocolat

- **Garnitures facultatives :** Glace à la vanille, sauce au chocolat, sucre en poudre

Préparation :

1. Préchauffez le produit. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure et le sel. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
2. Dans un petit saladier, battez les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Incorporez le mélange d'œufs au mélange sec à l'aide d'un fouet, puis incorporez rapidement le beurre fondu. Incorporez les pépites de chocolat.
3. Vaporisez les deux plaques avec un spray de cuisson.
4. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
5. Fermez l'appareil et cuisez pendant environ 3 minutes.
6. Soulevez le couvercle pour vérifier la gaufre. La gaufre doit être complètement formée, mais molle au toucher.
7. Servez avec du sucre en poudre, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

● Gaufres au citron

Ingrédients :

150 g	Farine multi-usage
50 g	sucre
2 g	Levure chimique
2 g	Sel
4	Grands œufs (séparés)
120 ml	Lait
30 ml	Beurre fondu
1	Citron frais

Préparation :

1. Pressez le jus de citron
2. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et le sel.
3. Incorporez le lait, le jus de citron et le beurre. Bien battre.
4. Ajoutez la farine et la levure chimique.
5. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
6. Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez au mélange.
7. Répartissez la pâte sur les plaques à gaufres. Cuisez les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

● Gaufres aux cacahuètes

Ingrédients :

210 g	Farine multi-usage
70 g	sucre
8 g	Levure chimique
2 g	Sel
3	Œufs
160 ml	Lait
100 g	Beurre (fondu)
	Beurre de cacahuètes Optimum
	Lait sucré Optimum

Préparation :

1. Battez bien les œufs avec le sucre.
2. Incorporez la farine, le lait, le beurre, le sel, la levure chimique et mélangez bien.
3. Préchauffez le produit.

- Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Incorporez au mélange. Cuisez les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- Sortez les gaufres et laissez-les reposer pendant 3 minutes.
- Appliquez le beurre de cacahuètes et le lait sucré sur les gaufres. Pliez et dégustez.

● Gafres aux carottes et aux pommes de terre

Ingrédients :

- | | |
|--------------------|---|
| 2 | Carottes moyennes (environ 220 g), pelées et râpées |
| 1 | Patate douce moyenne/petite (environ 265 g), pelée et râpée |
| 125 g | Fromage, râpé (décheté) |
| 70 g | Farine ordinaire (Farine multi-usage) |
| 1 | Ciboule (échalote/oignon vert) finement haché |
| 1 cuillère à soupe | Feuilles de persil hachées |
| 3 | Œufs, légèrement battus |

Préparation :

- Ajoutez la carotte râpée, la patate douce, le fromage, la ciboule, le persil et la farine dans un grand saladier et mélangez.
- Ajoutez les œufs et mélangez bien.
- Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Répartissez la pâte sur les plaques à gaufres. Cuisez les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

● Gafres au fromage de cheddar

Ingrédients :

- | | |
|--------------------|--|
| 180 g | Farine multi-usage |
| 55 g | Farine de riz, vous pouvez également utiliser de la farine de maïs fine. |
| 1 cuillère à soupe | Levure chimique |
| 1 cuillères à café | Poudre d'ail |
| ½ cuillère à café | Paprika fumé |
| ½ cuillère à café | Sel de mer fin |
| 3 | Grands œufs, séparés |
| 370 g | Babeurre |
| 6 cuillère à soupe | Beurre doux, fondu et légèrement refroidi |
| 85 g | Fromage de cheddar extra râpé |
| 2 cuillère à soupe | Parmesan râpé |

Préparation :

- Dans un saladier de taille moyenne, mélangez au fouet la farine, la levure, le sel et les épices jusqu'à ce qu'ils soient uniformément incorporés.
- Dans un petit saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs et le babeurre. Ajoutez aux ingrédients secs et mélangez à l'aide d'une spatule en caoutchouc jusqu'à ce qu'il ne reste plus de traces d'ingrédients secs (le mélange peut encore être un peu grumeleux, ce n'est pas grave). Incorporez le beurre fondu.
- Battez les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique ou dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'un fouet. Battez à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que les blancs forment des pics moyennement mous.
- Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
- Incorporez ⅓ des blancs d'œufs à la pâte pour l'alléger ; ajoutez le reste des blancs d'œufs et incorporez-les jusqu'à ce qu'ils soient presque incorporés. Incorporez le fromage râpé.

6. Répartissez la pâte sur les plaques à gaufres.
Cuisez les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

● Gaufres au matcha

Ingédients :

2 cuillères à café	Poudre de matcha
200 g	Farine multi-usage
1 cuillères à café	Levure chimique
50 g	(¼ cup) Sucre cristallisé
160 ml	lait entier
1 cuillère à café	Pur extrait de vanille
2	Œufs
100 g	Huile végétale

Préparation :

1. Battez les œufs avec le sucre.
2. Dans un saladier ou un mixeur, mélangez tous les ingrédients au fouet.
3. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
4. Répartissez la pâte sur les plaques à gaufres.
Cuisez les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

● Gaufres au pain d'épices et au babeurre

Ingédients :

Cup de 200 g	Farine multi-usage
½ cuillère à café	Levure chimique
1 cuillères à café	Gingembre moulu
¾ cuillère à café	Cannelle moulue
¼ cuillère à café	Sel
⅛ cuillères à café	Clous de girofle moulus
Cup de 100 g	sucres roux tassés
1	Gros œufs, séparés
150 g	Babeurre
Cup de 50 g	Mélasse
3 cuillère à soupe	Beurre, fondu
⅛ cuillères à café	Crème de tartare

Préparation :

1. Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le gingembre moulu, la cannelle moulue, le sel, les clous de girofle moulus et mélangez bien.
2. Dans un petit saladier, battez le sucre roux et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange mousseux ; ajoutez le babeurre, la mélasse et le beurre. Incorporez aux ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
3. Dans un autre petit saladier, battez le blanc d'œuf et la crème de tartare jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
5. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte. Déposez rapidement à la cuillère sur un gaufrier préchauffé. Cuisez jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique ! Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur **4** de la prise secteur.

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

⚠ AVERTISSEMENT !

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides entrer à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de brosses dures.

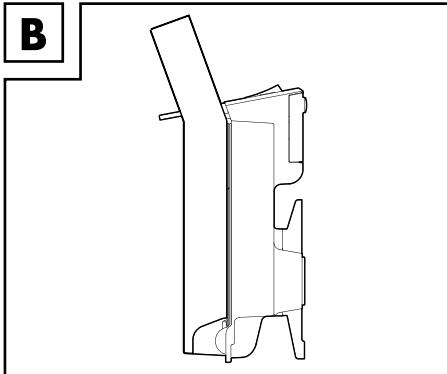
ⓘ REMARQUE : Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. ■ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Orifices autour des plaques chauffantes 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. ■ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

● Stockage

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

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation 4 autour de la fixation du cordon d'alimentation 3.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez cet appareil dans un endroit sec hors de portée des enfants.



- Le produit peut également être stocké en position verticale (Fig. B).

● 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 abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.

Produit:



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

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et 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 défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 465799_2404) 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

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011














Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina 46
Inleiding	Pagina 46
Beoogd gebruik	Pagina 46
Leveringsomvang	Pagina 47
Onderdelenlijst	Pagina 47
Technische gegevens	Pagina 47
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina 47
Eerste opstelling van het product	Pagina 50
Het product uitpakken en basisreiniging	Pagina 50
Werking	Pagina 50
Het product in-/uitschakelen	Pagina 51
Wafels bakken	Pagina 51
Recepten	Pagina 51
Belgische wafels	Pagina 51
Bosbessenwafels	Pagina 52
Ham- en kaaswafels	Pagina 52
Brownie Belgische wafels	Pagina 52
Citroenwafels	Pagina 53
Pindawafels	Pagina 53
Wortel- en aardappelwafels	Pagina 53
Cheddarkaas-wafels	Pagina 54
Matcha-wafels	Pagina 54
Gemberkoek karnemelk-wafels	Pagina 54
Reiniging	Pagina 55
Opslag	Pagina 55
Afvoer	Pagina 56
Garantie	Pagina 56
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 57
Service	Pagina 57

Lijst met gebruikte pictogrammen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico, dat zal leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op verstikking)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een matig risico, dat kan leiden tot de dood of ernstig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op elektrische schokken)	Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico, dat kan leiden tot licht of matig letsel indien niet vermeden (bijv. risico op brandwonden)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	LET OP! – Waarschuwingen voor mogelijke schade aan eigendommen/ het product wanneer niet vermeden (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – risico op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met het signaalwoord "Info" biedt extra nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.		Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.
	De CE-markering geeft aan dat dit apparaat voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

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

● Leveringsomvang

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

- 1 XXL-wafelijzer
- 1 Gebruikershandleiding

● Onderdelenlijst

(Afb. A)

- 1 Bakplaat
- 2 Vergrendeling
- 3 Snoeropslag
- 4 Netsnoer met stekker
- 5 Aan/uit-schakelaar
- 6 Vergrendelingspositie
- 7 Groen controlelampje (klaar)
- 8 Rood controlelampje (aan/uit)

● Technische gegevens

Modelnummer met VDE-stekker:	HG12147
Ingangsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	900 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,0 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering: HG12147:	GS (Intertek)



Algemene veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

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

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het

verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

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

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

Elektrische veiligheid

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

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!**

- Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in werking is.

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

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

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!

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

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product wordt pas ingeschakeld nadat de aan/uit-schakelaar naar de positie I is gezet.
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de voedingsspanning en stroomsterkte overeenkomen met de gegevens van de stroomvoorziening die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.

- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.

- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

⚠ WAARSCHUWING! Risico

op letsel! Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

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

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

● **Eerste opstelling van het product**

● **Het product uitpakken en basisreiniging**

1. Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal en plastic folie.
2. Controleer of alle vermelde onderdelen geleverd zijn (zie "Inhoud van de verpakking")
3. Controleer of het product en alle onderdelen in een goede staat zijn. Als er schade of een defect wordt waargenomen, gebruik het product niet en volg de procedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
5. Maak alle onderdelen van het product voor ingebruikname schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

● **Werking**

① **INFO:**

- Mogelijke fabricageresten leiden tot de vorming van geuren tijdens de eerste ingebruikname. Dit is normaal en duidt niet op een storing van het product.
- Gebruik het product ongeveer 5-10 minuten leeg om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gooi de eerste gebakken wafels weg.

● Het product in-/uitschakelen

❗ INFO:

- Het groene controlelampje **7** gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.
 - De uit-stand is geselecteerd wanneer het product wordt uitgeschakeld en de aan/uit-schakelaar op de positie 'O' staat. Zowel het rode als het groene controlelampje zijn gedoofd.
1. Het product inschakelen: Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar **5** op de positie **I**. Het rode controlelampje **8** brandt.
 2. Het product uitschakelen: Zet de aan/uit-schakelaar **5** op de positie **O**. Het rode controlelampje **8** dooft. Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

Controlelampje	Status
Rode controlelampje 8 is uit Groene controlelampje 7 is uit	Product uit
Rode controlelampje 8 is aan Groene controlelampje 7 is uit	Product warmt voor/ opnieuw op
Rode controlelampje 8 is aan Groene controlelampje 7 is aan	De optimale temperatuur werd bereikt.

● Wafels bakken

❗ INFO:

- Smeer beide bakplaat **1** met een gepaste spijsoolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje **7** brandt.
 2. Duw de vergrendeling **2**. Open het product.

3. Gebruik een houten of hittebestendige plastic lepel om het beslag op de bakplaten **1** te gieten. Gebruik geen metalen lepel, dit kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.
4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling **2**. De wafels worden nu gebakken.
5. Het bakproces duurt ong. 10 minuten. Verleng of verkort de baktijd om het gewenste resultaat te bereiken. De wafel is ideaal gebakken wanneer goudbruin.
6. Aan het einde van het bakproces: Zet de aan/uit-schakelaar **5** op de positie **O**. Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

● Recepten

- ❗ INFO: De volgende recepten zijn ontworpen voor een baktijd van 10 minuten.
- Open het product niet binnen 4 minuten, de wafels kunnen barsten.
- Wafels verwijderen: Gebruik een plastic/houten spatel (of andere geschikte niet-metalen keukengerei) om schade aan de antiaanbaklaag van het product te voorkomen.

● Belgische wafels

Ingrediënten

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Tarwemeel
2 zakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een middelgrote kom het ei, de vanillesuiker, de suiker en de boter.
3. Voeg het bakpoeder, ongeveer de helft van de bloem en de helft van de melk toe aan de kom en roer.
4. Voeg de rest van de bloem en de melk toe en roer tot het beslag romig wordt.
5. Spray beide platen in met bakspray.

- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Bosbessenwafels

Ingrediënten

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

Bereiding:

- Verwarm het product voor.
- Klop in een grote kom de olie, de melk, de eieren en de suiker samen. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot alles goed gemengd is.
- Spatel de bosbessen er voorzichtig doorheen.
- Spray beide platen in met bakspray.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende ongeveer 10 minuten, tot goudbruin.
- Haal de wafel uit en laat deze 5 minuten afkoelen om een knapperige wafel te krijgen.
- Dien onmiddellijk op.

● Ham- en kaaswafels

Ingrediënten

570 g	Pak gekoelde hash browns
225 g	Zwarte woudham, in blokjes
200 g	Geraspte cheddarkaas
3	Grote eieren, geklutst
2 teentjes	Knoflook (fijngehakt)
2 tl	Fijngehakte verse peterselie
½ tl	Gedroogde tijm
¼ tl	Gerookte paprika

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Bereiding:

- Laat de hash browns ontdooien.
- Verwarm het product voor.
- Spray beide platen in met bakspray.
- Meng in een grote kom de hash browns, de ham, de kaas, de eieren, het knoflook, de peterselie, de tijm en de paprika. Breng op smaak met peper en zout.
- Schep het aardappelmengsel gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende ongeveer 7 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Brownie Belgische wafels

Ingrediënten

180 g	Tarwemeel
65 g	Ongezoet cocoa-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Gesmolten ongezoeten boter
2	Grote eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Mini-chocoladechips

- **Optionele toppings:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

Bereiding:

1. Verwarm het product voor. Meng in een grote kom de bloem, het cacao-poeder, de suiker, het bakpoeder en het zout. Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
2. Klop in een kleine kom de eieren, het vanille-extract en het water. Klop het eimengsel door het droge mengsel en voeg vervolgens de gesmolten boter snel toe. Roer de chocoladechips erdoor.
3. Spray beide platen in met bakspray.
4. Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
5. Sluit het product en bak gedurende ongeveer 3 minuten.
6. Til het deksel op om de wafel te controleren. De wafel moet volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
7. Dien op met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus.

● Citroenwafels

Ingrediënten

150 g	Tarwemeel
50 g	Suiker
2 g	Bakpoeder
2 g	Zout
4	Grote eieren (gescheiden)
120 ml	Melk
30 ml	Gesmolten boter
1	Verse citroen

Bereiding:

1. Pers citroensap uit de citroen.
2. Combineer de eidooiers, de suiker en het zout.
3. Meng de melk, het citroensap en de boter erdoor. Klop alles goed door.
4. Voeg de bloem en het bakpoeder toe.
5. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
6. Klop de eiwitten stijf. Spatel deze door het mengsel.
7. Giet het beslag op de wafelplaten. Bak de wafels totdat ze gaar zijn.

● Pindawafels

Ingrediënten

210 g	Tarwemeel
70 g	Suiker
8 g	Bakpoeder
2 g	Zout
3	Eieren
160 ml	Melk
100 g	Boter (gesmolten)
Pindakaas van goede kwaliteit	
Gezoete melk van goede kwaliteit	

Bereiding:

1. Klop de eieren goed met de suiker.
2. Roer de bloem, de melk, de boter, het zout en het bakpoeder erdoor en meng goed.
3. Verwarm het product voor.
4. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
5. Spatel deze door het mengsel. Bak de wafels totdat ze gaar zijn.
6. Neem de wafels eruit en laat ze 3 minuten rusten.
7. Smeer pindakaas en gezoete melk op de wafels. Vouw ze dubbel en geniet.

● Wortel- en aardappelwafels

Ingrediënten

2	Middelgrote (ongeveer 220 g) wortels, geschild en geraspt
1	Middelgrote/kleine (ongeveer 265 g) zoete aardappels, geschild en geraspt
125 g	Kaas, geraspt
70 g	Patentbloem (Tarwemeel)
1	Lente-ui (bosui), fijngehakt
1 el	Fijngehakte verse peterselie
3	Eieren, licht geklopt

Bereiding:

1. Doe de geraspte wortel, de zoete aardappel, de kaas, de bosui, de peterselie en de bloem in een grote mengkom en roer tot alles goed is gemengd.
2. Voeg de eieren toe en meng goed.

3. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
4. Giet het beslag op de wafelplaten. Bak de wafels totdat ze gaar zijn.

● Cheddarkaas-wafels

Ingrediënten

180 g	Tarwemeel
55 g	Rijstbloem, u kunt tevens fijn maïsmeel gebruiken
1 el	Bakpoeder
1 tl	Knoflookpoeder
½ tl	Gerookte paprika
½ tl	Fijn zeezout
3	Grote eieren, gescheiden
370 g	Karnemelk
6 el	Ongezouten boter, gesmolten en lichtjes afgekoeld
85 g	Geraspte extra scherpe cheddarkaas
2 el	Geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

1. In een middelgrote kom klopt de bloem, het bakpoeder, het zout en de specerijen door elkaar tot alles goed is gemengd.
2. Klopt in een kleine kom de eidooiers en de karnemelk door elkaar. Voeg dit toe aan de droge ingrediënten en roer met een rubberen spatel tot er geen droge ingrediënten meer te zien zijn (het mengsel mag nog een beetje klonterig zijn, dat is prima). Meng de gesmolten boter erdoor.
3. Klopt de eiwitten met een elektrische mixer of in de kom van een staande mixer met een garde. Klopt op middelhoge snelheid tot de eiwitten middelstevige pieken vormen.
4. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
5. Spatel ½ van de eiwitten door het beslag om het lichter te maken; voeg de resterende eiwitten toe en spatel tot het bijna is opgenomen. Spatel de geraspte kaas erdoor.
6. Giet het beslag op de wafelplaten. Bak de wafels totdat ze gaar zijn.

● Matcha-wafels

Ingrediënten

2 tl	Matcha-poeder
200 g	Tarwemeel
1 tl	Bakpoeder
50 g	(¼ kopje) kristalsuiker
160 ml	Volle melk
1 tl	Puur vanille-extract
2	Eieren
100 g	Spijsolie

Bereiding:

1. Klopt de eieren met de suiker.
2. Klopt in een kom of blender alle ingrediënten samen.
3. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
4. Giet het beslag op de wafelplaten. Bak de wafels totdat ze gaar zijn.

● Gemberkoek karnemelk-wafels

Ingrediënten

200 g kopje	Tarwemeel
½ tl	Bakpoeder
1 tl	Gemalen gember
¾ tl	Gemalen kaneel
¼ tl	Zout
⅛ tl	Gemalen kruidnagel
100 g kopje	Verpakte bruine suiker
1	Groot ei, gescheiden
150 g	Karnemelk
50 g kopje	Melasse
3 el	Boter, gesmolten
⅛ tl	Wijnsteen

Bereiding:

1. Meng in een grote kom de bloem, het bakpoeder, de gemalen gember, de gemalen kaneel, zout en de gemalen kruidnagel goed door elkaar.
2. Klopt in een kleine kom de bruine suiker en de eidooier luchtig. Voeg de karnemelk, de melasse en de boter toe. Roer dit mengsel

door de droge ingrediënten tot alles goed is gemengd.

3. Klop in een andere kleine kom het eiwit en de wijnsteen tot stijve pieken.
4. Verwarm het product voor totdat het groene lampje brandt.
5. Spatel voorzichtig het eiwit door het beslag. Schep snel het beslag op een voorverwarmd wafelijzer. Bak tot de wafels goudbruin zijn.

● Reiniging

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Vóór reiniging: Trek de stekker **4** altijd uit het stopcontact.

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

⚠ WAARSCHUWING!

- Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product binnendringt.
- Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

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

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	<ul style="list-style-type: none">■ Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek.■ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 1	<ul style="list-style-type: none">■ Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.

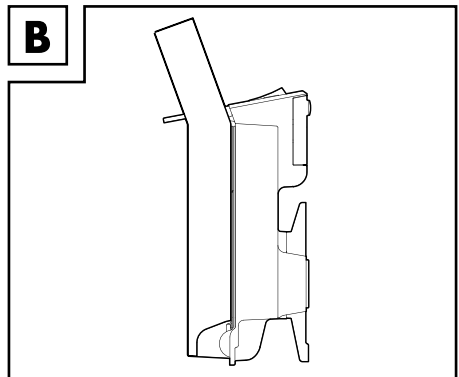
Openingen rond de bakplaten **1**

- Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier.
- Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

● Opslag

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

- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het netsnoer **4** rond de snoeropslag **3**.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een droge ruimte buiten het bereik van kinderen.



- Het product kan tevens in een verticale positie worden opgeborgen (Afb. B).

● Afvoer

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



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

Product:



Points de collecte sur www.qualiteframedesochets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 465799_2404) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011














Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lista używanych piktogramów	Strona	59
Wstęp	Strona	60
Przeznaczenie	Strona	60
Zakres dostawy	Strona	60
Lista części	Strona	60
Dane techniczne	Strona	60
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	60
Pierwsze złożenie produktu	Strona	64
Rozpakowanie produktu i podstawowe czyszczenie	Strona	64
Użytkowanie	Strona	64
Włączanie/wyłączanie produktu	Strona	64
Przygotowywanie gofrów	Strona	65
Przepisy	Strona	65
Gofry belgijskie	Strona	65
Gofry z jagodami	Strona	65
Gofry z szynką i serem	Strona	66
Belgijskie gofry Brownie	Strona	66
Gofry cytrynowe	Strona	67
Gofry z orzeszkami	Strona	67
Gofry z marchwią i ziemniakami	Strona	67
Gofry z serem cheddar	Strona	67
Gofry matcha	Strona	68
Gofry z maślanki imbirowej	Strona	68
Czyszczenie	Strona	68
Przechowywanie	Strona	69
Utylizacja	Strona	69
Gwarancja	Strona	70
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	71
Serwis	Strona	71

Lista używanych piktogramów

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Oznacza zagrożenie o wysokim poziomie ryzyka, które, jeśli nie uda się go uniknąć, doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń (np. ryzyko uduszenia)</p>		<p>Prąd przemienny/napięcie przemiennie</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! – Oznacza zagrożenie o umiarkowanym poziomie ryzyka, które, jeśli nie uda się go uniknąć, może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń (np. ryzyko porażenia prądem)</p>	<p>Hz</p>	<p>Herc (częstotliwość zasilania)</p>
		<p>W</p>	<p>Wat</p>
	<p>OSTROŻNIE! – Oznacza zagrożenie o niskim poziomie ryzyka, które, jeśli nie uda się go uniknąć, może doprowadzić do drobnych lub umiarkowanych obrażeń (np. ryzyko oparzeń)</p>		<p>Produktu należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach.</p>
	<p>UWAGA! – Ostrzega o możliwości uszkodzenia mienia/produktu w przypadku, gdy nie uda się uniknąć zagrożenia (np. ryzyko zwarcia)</p>		<p>Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!</p>
	<p>INFORMACJA: Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „INFORMACJA” dostarcza przydatnych informacji dodatkowych.</p>		<p>Ostrożnie – gorąca powierzchnia!</p>
	<p>Bezpieczeństwo żywności Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>		<p>To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy ochrony I i musi być podłączone do uziemienia.</p>
	<p>Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do tego produktu.</p>		<p>Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkownika</p>

GOFROWNICA XXL

● **Wstęp**

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

● **Przeznaczenie**

- Produkt jest przeznaczony do smażenia gofrów. Produktu nie należy używać do jakichkolwiek innych zastosowań.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego w gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● **Zakres dostawy**

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 Gofrownica XXL
- 1 Instrukcja obsługi

● **Lista części**

(Rys. A)

- 1 Płyta do smażenia
- 2 Blokada
- 3 Uchwyt na przewód zasilający
- 4 Przewód zasilający z wtyczką
- 5 Przełącznik ON/OFF
- 6 Pozycja blokady
- 7 Zielona kontrolka (gotowość)
- 8 Czerwona kontrolka (zasilanie)

● **Dane techniczne**

Numer modelu z wtyczką VDE:	HG12147
Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50 Hz
Zużycie energii:	900 W
Pobór prądu w trybie wyłączenia:	0,0 W
Klasa ochrony:	I
Certyfikacja: HG12147:	GS (Intertek)



Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA PRODUKTU NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z WSZYSTKIMI INFORMACJAMI DOTYCZĄCYMI BEZPIECZEŃSTWA ORAZ Z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA! W PRZYPADKU PRZEKAZANIA PRODUKTU INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO PRODUKTU CAŁĄ DOKUMENTACJĘ!

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi gwarancja nie obowiązuje! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody następcze! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO UTRATY ŻYCIA LUB WYPADKU NIEMOWLĄT I DZIECI!

Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dzieci często nie są w pełni świadome zagrożeń. Materiały opakowaniowe należy zawsze chronić przed dziećmi.

- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi produktu i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.
- Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Produkt i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

Przeznaczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji. Nie należy w żaden sposób próbować przerabiać produktu.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku wadliwego działania naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko poparzenia!

- Podczas stosowania produkt nagrzewa się. Nie należy dotykać produktu w czasie używania go lub natychmiast po użyciu.
- Gdy produkt pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony należy go odłączyć od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Produkt nie może być używany jeśli został upuszczony lub jeśli widoczne są na nim oznaki uszkodzenia.
- Produkt jest zasilany tylko po przesunięciu włącznika/ wyłącznika w pozycję **I**.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i natężenie prądu są zgodne z parametrami zasilania podanymi na etykiecie znamionowej produktu.
- Należy regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

- Przewód zasilający należy chronić przed uszkodzeniem. Nie wolno dopuścić do tego, aby zwisał na ostrych krawędziach, nie wolno go ścisnąć ani zginać. Przewód zasilający należy również trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Użytkowanie

- Produktu nie należy pozostawiać bez nadzoru, gdy jest on podłączony do zasilania.
- W czasie, gdy produkt pracuje, nie należy go przestawiać.
- Produktu nie należy ustawiać na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych itp.). Produktu należy używać na poziomej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Gdy produkt jest używany lub bezpośrednio po użyciu, gdy jest jeszcze gorący, nie należy go przykrywać.
- Należy pilnować, aby przewód zasilający nie był przyciśnięty płytami i aby nie dotykał krawędzi płyty.

- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi on być przystosowany do przepływu prądu co najmniej 10 A.
- Przewody należy ułożyć w taki sposób, aby nie można się było o nie potknąć i aby nie dało się ich uszkodzić w inny sposób.
- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

Czyszczenie i przechowywanie

- ▲ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko urazów!** Przed czyszczeniem i gdy produkt nie jest używany należy go odłączyć od zasilania.
- Gorącego produktu nie należy chować do szafki ani wkładać do opakowania.
- Wtyczki nie wolno wyciągać z gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający.
- Produkt, jego przewód zasilający i wtyczkę należy chronić przed kurzem, bezpośrednim działaniem

promieni słonecznych, kapiącą i rozpryskującą się wodą.

- Przechowuj produkt w chłodnym, suchym miejscu, chronionym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy chronić przed wysoką temperaturą. Nie należy ustawiać produktu w pobliżu otwartego ognia lub źródeł ciepła, takich jak piecze lub urządzenia grzewcze.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w rozdziale „Czyszczenie”.

● **Pierwsze złożenie produktu**

● **Rozpakowanie produktu i podstawowe czyszczenie**

1. Wyjąć produkt z opakowania oraz usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie.
2. Sprawdzić, czy dostarczony zestaw zawiera wszystkie wymienione w dokumentacji części (patrz rozdział „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie technicznym. W przypadku wykrycia uszkodzenia lub wady produktu, produktu nie należy używać; zamiast tego należy przystąpić do wykonania procedury przedstawionej w części „Gwarancja”.
4. Podczas produkcji części są pokrywane warstwą oleju zabezpieczającego. Przed pierwszym użyciem należy użyć produktu bez jakiegokolwiek żywności, aby ewentualne resztki oleju wyparowały.
5. Przed pierwszym użyciem wszystkie części produktu należy wyczyścić zgodnie z opisem podanym w części „Czyszczenie”.

● **Użytkowanie**

❗ **INFORMACJA:**

- Możliwe resztki produkcyjne prowadzą do powstania zapachów podczas pierwszego uruchomienia. Jest to normalne i nie wpływa na działanie produktu.
- Włączyć pusty produkt na około 5-10 minut, aby usunąć resztki produkcyjne. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Pierwsze gofry należy wyrzucić.

● **Włączanie/wyłączanie produktu**

❗ **INFORMACJA:**

- W czasie pracy zielona kontrolka [7] od czasu do czasu włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt podgrzewa się do temperatury pieczenia.
- Tryb wyłączenia jest wybierany przez wyłączenie produktu a przełącznik ON/OFF utrzymany jest w pozycji „O”. Czerwony i zielony wskaźnik jest wyłączony.

1. Włączanie produktu: Włożyć wtyczkę [4] do odpowiedniego kontaktu. Ustawić przełącznik ON/OFF [5] w pozycji **I**. Zaświeci się czerwona kontrolka [8].
2. Wyłączenie produktu: Ustawić przełącznik ON/OFF [5] w pozycji **O**. Czerwona kontrolka [8] zgaśnie. Wyjąć wtyczkę [4] z kontaktu.

Kontrolka świetlna	Stan
Czerwona kontrolka [8] jest wyłączona Zielona kontrolka [7] jest wyłączona	Produkt wyłączony
Czerwona kontrolka [8] jest włączona Zielona kontrolka [7] jest wyłączona	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Czerwona kontrolka [8] jest włączona Zielona kontrolka [7] jest włączona	Osiągnięta została optymalna temperatura

● Przygotowywanie gofrów

❗ INFORMACJA:

- ❑ Płyte do smażenia [1] należy nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
 - ❑ Produkt powinien być zamknięty podczas podgrzewania.
 - ❑ Produktu nie należy przepętniać.
1. Podgrzewać, aż zaświeci się zielona kontrolka [7].
 2. Popchnąć blokadę [2]. Otworzyć produkt.
 3. Użyć drewnianej lub odpornej na wysokie temperatury łyżki, by wlać ciasto na płyty grzejące [1]. Nie należy używać metalowych łyżek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni płyt.
 4. Zamknąć produkt. Zamknąć blokadę [2]. Gofry teraz się pieką.
 5. Pieczenie zajmuje około 10 minut. Aby uzyskać zamierzony efekt, należy wydłużyć lub skrócić czas smażenia. Gofry są idealne, gdy są upieczone na złocisty kolor.
 6. Po zakończeniu smażenia należy: Ustawić przełącznik ON/OFF [5] w pozycji **0**. Wyjąć wtyczkę [4] z kontaktu.

● Przepisy

- ❗ **INFORMACJA:** Następujące przepisy są do przygotowania z czasem pieczenia 10 minut.
- Nie otwierać produktu po mniej niż 4 minutach, gdyż gofry mogą się rozerwać.
 - Wymowanie gofrów: Użyć plastikowej/drewnianej szpatułki (lub innych odpowiednich niemetalowych narzędzi), aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającą przywieraniu.

● Gofry belgijskie

Składniki:

5	jajka
250 g	Masło
200 g	Cukier
400 ml	Mleko
500 g	Mąka uniwersalna
2 opakowania	cukier waniliowy
5 g	Proszek do pieczenia

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
3. Dodać proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowy mleka do miski i wymieszać.
4. Dodać resztę mąki i mleka, następnie wymieszać aż ciasto stanie się kremowe.
5. Spryskać płyty olejem w sprayu.
6. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
7. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry z jagodami

Składniki:

100 ml	Olej roślinny
250 ml	Mleko
2	jajka
100 g	Cukier
280 g	Mąka uniwersalna
8 g	Proszek do pieczenia
80 g	Jagody (świeże lub zamrożone)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W dużej misce ubić razem olej, mleko, jajka i cukier. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać do dokładnego połączenia.
3. Włożyć jagody.
4. Spryskać płyty olejem w sprayu.
5. Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
6. Zamknąć produkt i piec przez około 10 minut, aż do złocistego koloru.

- Wyjąć gofra i odczekać 5 minut, aż ostygnie, aby był chrupiący.
- Podawać natychmiast.

● Gofry z szynką i serem

Składniki:

570 g	Opakowanie mrożonych zapiekanych ziemniaków
225 g	Szynka szwarcwaldzka, pokrojona w kostkę
200 g	Poszatkowany ser cheddar
3	Duże jajka, ubite
2 ząbki	czosnek (mielony)
2 łyżeczki	Posiekana świeża natka pietruszki
½ łyżeczki	Suszony tymianek
¼ łyżeczki	Palona papryka
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz, do spróbowania	

Przygotowanie:

- Rozmrozić zapiekane ziemniaki.
- Rozgrzać produkt.
- Spryskać płyty olejem w sprayu.
- W dużej misce wymieszać zapiekane ziemniaki, szynkę, ser, jajko, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem, do spróbowania.
- Równomiernie rozłożyć masę ziemniaczaną na dolną płytę.
- Zamknąć produkt i piec przez około 7 minut, aż do złocistego koloru.
- Podawać natychmiast.

● Belgijskie gofry Brownie

Składniki:

180 g	Mąka uniwersalna
65 g	Gorzkie kakao w proszku
20 g	Cukier kryształ
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Sól morska
10 łyżeczek	Stopione niesłone masło
2	Duże jajka
2 łyżeczki	Ekstrakt waniliowy
60 ml	Woda
120 g	Mini wiórki czekoladowe

- **Opcjonalne dodatki:** Lody waniliowe, sos czekoladowy, cukier w proszku

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Stopić masło i odstawić, aby trochę ostygło.
- W małej misce ubić jajka, ekstrakt z wanilii i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki, a następnie szybko wymieszać ze stopionym masłem. Dodać wiórki czekoladowe.
- Spryskać płyty olejem w sprayu.
- Równomiernie rozłożyć ciasto na dolną płytę.
- Zamknąć produkt i piec przez około 3 minuty.
- Podnieść pokrywkę, by sprawdzić gofra. Gofry powinny być całkowicie w pełni uformowane ale miękkie w dotyku.
- Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

● Gofry cytrynowe

Składniki:

150 g	Mąka uniwersalna
50 g	Cukier
2 g	Proszek do pieczenia
2 g	Sól
4	Duże jajka (oddzielone)
120 ml	Mleko
30 ml	Stopione masło
1	Świeża cytryna

Przygotowanie:

1. Wycisnąć sok z cytryny.
2. Połączyć żółtka jajek, cukier i sól.
3. Wymieszać mleko, sok z cytryny i masło. Dobrze wymieszać.
4. Dodać mąki i proszku do pieczenia.
5. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.
6. Ubić białka jajek na sztywną pianę. Włożyć do mieszanki.
7. Wlać ciasto na płyty do gofrów. Piec gofry, aż do zrumienienia.

● Gofry z orzeszkami

Składniki:

210 g	Mąka uniwersalna
70 g	Cukier
8 g	Proszek do pieczenia
2 g	Sól
3	jajka
160 ml	Mleko
100 g	Masło (stopione)
	Masło orzechowe optimum
	Słodkie mleko optimum

Przygotowanie:

1. Ubić dobrze jajka z cukrem.
2. Dodać mąkę, mleko, masło, sól, proszek do pieczenia i dobrze wymieszać.
3. Rozgrzać produkt.
4. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.

5. Włożyć do mieszanki. Piec gofry, aż do zrumienienia.
6. Wyjąć gofry i pozostawić na 3 minuty.
7. Dodać masło orzechowe i słodkie mleko na gofry. Złożyć i podawać.

● Gofry z marchwią i ziemniakami

Składniki:

2	Średnie (ok. 220 g) marchewki, obrane i starte
1	Średnie/małe (ok. 265 g) bataty, obrane i starte
125 g	Ser, tarty (rozdrobiony)
70 g	Mąka zwykła (mąka uniwersalna)
1	Drobno posiekana cebulka dymka (szalotka/zielona cebula)
1 łyżka	Posiekana świeża pietruszka
3	Jajka, lekko ubite

Przygotowanie:

1. Dodać startą marchew, bataty, ser, cebulkę dymkę, pietruszkę i mąkę do dużej miski do mieszania i mieszać, aż się połączy.
2. Dodać jajka i dobrze wymieszać.
3. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.
4. Wlać ciasto na płyty do gofrów. Piec gofry, aż do zrumienienia.

● Gofry z serem cheddar

Składniki:

180 g	Mąka uniwersalna
55 g	Mąka ryżowa, możesz również użyć mąki kukurydzianej
1 łyżka	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Czosnek w proszku
½ łyżeczki	Palona papryka
½ łyżeczki	Drobnoziarnista sól morską
3	Duże jajka, oddzielone
370 g	Maślanka
6 łyżek	Niesolone masło, stopione i lekko schłodzone

- 85 g Tarty bardzo ostry ser cheddar
2 łyżki Tarty ser parmezan

Przygotowanie:

1. W średniej misce ubić razem mąkę, proszek do pieczenia, sól i przyprawy aż do równomiernego połączenia.
2. W małej misce ubić razem żółtka jajek i maślanekę. Dodać suche składniki i wymieszać gumową szpatułką aż nie będzie żadnych śladów suchych składników (mieszanka może być lekko grudkowata, ale to nie szkodzi. Dodać stopione masło.
3. Ubić białka jajek mikserem elektrycznym lub w misce za pomocą miksera stojącego z ubijaczką. Ubijać przy średniej prędkości aż białka uformują miękkie szczyty.
4. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.
5. Dodać $\frac{1}{3}$ białek jajek do ciasta; dodać pozostałe białka jajek i mieszać, aż do prawie całkowitego połączenia. Dodać starty ser.
6. Włączyć ciasto na płyty do gofrów. Piec gofry, aż do zrumienienia.

● Gofry matcha

Składniki:

- 2 łyżeczki Matcha w proszku
200 g Mąka uniwersalna
1 łyżeczka Proszek do pieczenia
50 g ($\frac{1}{4}$ szklanki) cukier kryształ
160 ml Mleko pełne
1 łyżeczka Czysty ekstrakt waniliowy
2 jajka
100 g Olej roślinny

Przygotowanie:

1. Ubić jajka z cukrem.
2. W misce lub blenderze ubić wszystkie składniki razem.
3. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.
4. Włączyć ciasto na płyty do gofrów. Piec gofry, aż do zrumienienia.

● Gofry z maślanek imbirowej

Składniki:

- 200 g szklanki Mąka uniwersalna
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki Proszek do pieczenia
1 łyżeczka Mielony imbir
 $\frac{3}{4}$ łyżeczki Mielony cynamon
 $\frac{1}{4}$ łyżeczki Sól
 $\frac{1}{8}$ łyżeczka Zmielone goździki
100 g szklanki Pakowany cukier brązowy
1 Duże jajko, oddzielone
150 g Maślanka
50 g szklanki Melasa
3 łyżki Masło, stopione
 $\frac{1}{8}$ łyżeczka Wodorowinian potasowy

Przygotowanie:

1. W dużej misce połączyć mąkę, proszek do pieczenia, mielony imbir, mielony cynamon, sól, zmielone goździki i dobrze wymieszać.
2. W małej misce ubić brązowy cukier i żółtka jajka aż staną się puszyste; dodać maślanekę, melasę i masło. Mieszać suche składniki aż się połączą.
3. W drugiej małej misce ubić białka jajek i Wodorowinian potasowy aż do uformowania sztywnych szczytów.
4. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielona kontrolka.
5. Delikatnie dodawać białka jajek do ciasta. Szybko nakładać na podgrzaną gofrownicę. Piec aż do uzyskania złocistego koloru.

● Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem należy: Zawsze wyjąć wtyczkę **4** przewodu zasilającego z kontaktu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Nie należy czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić produktowi całkowicie ostygnąć.

⚠️ OSTRZEŻENIE!

- Elementów elektrycznych produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie wolno dopuścić do dostania się wody lub innych płynów do wnętrza produktu.
- Nie należy używać ścierających, agresywnych środków czyszczących lub twardych szczotek.

❗ INFORMACJA: Produkt należy czyścić bezpośrednio po jego ostygnięciu. Gdy resztki produktów spożywczych zaschną, trudno jest je usunąć.

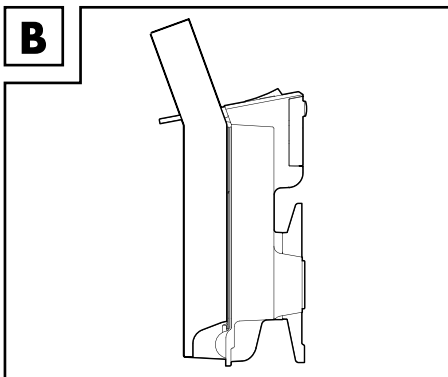
Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	<ul style="list-style-type: none">■ Przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką.■ Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do środka produktu.
Płyty grzewcze 1	<ul style="list-style-type: none">■ Płyty przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
Otwory wokół płyt grzejących 1	<ul style="list-style-type: none">■ Usuwanie tłuszczu i płynów: Użyć kawałka papierowego ręcznika.■ Usuwanie zaschniętych spalonych resztek: Użyć drewnianej łopaty lub małych drewnianych szpikulców.

● Przechowywanie

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia! Nie należy chować produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

- Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- Zawinąć przewód zasilający 4 wokół uchwytu na przewód 3.

- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.



- Produkt może być również przechowywany w pozycji pionowej (Rys. B).

● 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:



Points de collecte sur www.qualifrance-mesochats.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację 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.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części 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 465799_2404) 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů	Strana 73
Úvod	Strana 73
Zamýšlené použití	Strana 73
Rozsah dodávky	Strana 74
Seznam dílů	Strana 74
Technické údaje	Strana 74
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana 74
První nastavení výrobku	Strana 77
Vybalení výrobku a základní čištění	Strana 77
Provoz	Strana 77
Zapnutí a vypnutí výrobku	Strana 77
Příprava vafelí	Strana 77
Recepty	Strana 78
Belgické vafle	Strana 78
Borůvkové vafle	Strana 78
Vafle se šunkou a sýrem	Strana 78
Hnědé belgické vafle	Strana 79
Citronové vafle	Strana 79
Oříškové vafle	Strana 79
Mrkev a bramborové vafle	Strana 80
Vafle se sýrem Cheddar	Strana 80
Matcha vafle	Strana 81
Perníkové vafle s podmáslím	Strana 81
Čištění	Strana 81
Skladování	Strana 82
Zlikvidování	Strana 82
Záruka	Strana 82
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 83
Servis	Strana 83

Seznam použitých piktogramů			
	NEBEZPEČÍ! – Označení nebezpečí s vysokým rizikem, které má za následek smrt nebo těžké zranění, pokud se mu nevyhnete (např. riziko udušení).		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označení nebezpečí se středním rizikem, které může mít za následek smrt nebo těžké zranění, pokud se mu nezabrání (např. riziko úrazu elektrickým proudem).	Hz	Hertz (frekvence napájení)
		W	Watt
	UPOZORNĚNÍ! – Označení nebezpečí s nízkým rizikem, které může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění, pokud se mu nevyhnete (např. riziko opaření)		Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.
	POZNÁMKA! – Upozorňuje na možné škody na majetku/výrobku, pokud se jim nevyhnete (např. riziko zkratu).		Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
	INFO: Tento symbol se signálním slovem „Info“ nabízí další užitečné informace.		Pozor - horký povrch!
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.		Tento spotřebič je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.
	Značka CE označuje shodu s příslušnými směnicemi EU platnými pro tento výrobek.		Bezpečnostní informace Pokyny pro použití

VAFLOVAČ XXL

● 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 popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen pro přípravu vafelí. Nepoužívejte výrobek k žádnému jinému účelu.
- Tento výrobek je určen pouze pro soukromé domácí použití, nikoli pro komerční účely.
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Vaflovač XXL
- 1 Návod k použití

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Ohřívací deska
- 2 Zámek
- 3 Držák síťového kabelu
- 4 Síťový kabel se síťovou zástrčkou
- 5 Hlavní vypínač
- 6 Uzamčená poloha
- 7 Zelená kontrolka (připraveno)
- 8 Červená kontrolka (napájení)

● Technické údaje

Číslo modelu se zástrčkou VDE:	HG12147
Vstupní napětí:	220-240 V~, 50 Hz
Příkon:	900 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	0,0 W
Třída ochrany:	I
Certifikace: HG12147:	GS (Intertek)



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A NÁVODEM K POUŽITÍ! PŘI PŘEDÁVÁNÍ TOHOTO VÝROBKU DALŠÍM OSOBÁM PŘILOŽTE TAKÉ VŠECHNY DOKLADY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný! Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost! V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním postižením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ USMRCENÍ NEBO NEHODY PRO KOJENCE A DĚTI!

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení. Děti nebezpečí často podceňují. Děti vždy udržujte děti dál od obalového materiálu.

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem, nebo po poučení

o bezpečném používání spotřebiče v případě, že jsou schopny porozumět souvisejícím nebezpečím.

- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zamýšlené použití

⚠ VAROVÁNÍ! Nesprávné použití může vést ke zranění. Používejte tento výrobek výhradně v souladu s těmito pokyny. Nepokoušejte se výrobek žádným způsobem opravovat.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy se nepokoušejte opravit výrobek sami. V případě poruchy smí opravy provádět pouze kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

- Během používání se výrobek zahřívá. Nedotýkejte se výrobku během používání ani bezprostředně po použití.

- Teplota přístupných povrchů může být při provozu výrobku vysoká.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Odpojte výrobek od elektrické sítě a v případě poškození výrobku se poraďte s prodejcem.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
- Výrobek je napájen pouze po přepnutí vypínače do polohy **I**.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Pravidelně kontrolujte zástrčku a napájecí kabel, zda nejsou poškozeny. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně

kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

- Chraňte napájecí kabel před poškozením. Nenechávejte jej viset přes ostré hrany, nemačkejte jej ani neohýbejte. Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.

Provoz

- Výrobek nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.
- Za provozu výrobek nepřemisťujte.
- Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl přiskřípnut deskami nebo se nedotýkal jejich okraje.
- Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, musí být dimenzován na průtok proudu alespoň 10 A.

- Kabely pokládejte tak, aby o ně nebylo možné zakopnout nebo je jinak poškodit.
- Výrobek není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.

Čištění a skladování

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění! Před čištěním

- a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte od napájení.
- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky za napájecí kabel.
- Chraňte výrobek, jeho napájecí kabel a zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek před teplem. Výrobek neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo topná zařízení.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění“.

● První nastavení výrobku

● Vybalení výrobku a základní čištění

1. Vyberte výrobek z obalu a odstraňte všechny obalový materiál a plastové obaly.
2. Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti uvedené v dokumentaci (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny jeho součásti v dobrém stavu, v případě zjištění poškození nebo závady výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle postupu popsaneho v kapitole „Záruka“.
4. Během výroby jsou díly pokryty ochranným olejovým filmem. Před prvním použitím používejte výrobek bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny části výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

● Provoz

❗ INFO:

- Případné zbytky z výroby mohou při prvním spuštění vést ke vzniku zápachu. To je normální a neznamena to poruchu výrobku.
- Nechejte výrobek pracovat naprázdno po dobu přibližně 5-10 minut, aby se odstranily veškeré zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
- První sadu vafelí vyhodte.

● Zapnutí a vypnutí výrobku

❗ INFO:

- Během provozu se občas rozsvítí a zhasne zelená kontrolka [7]. To znamená, že se výrobek ohřívá na teplotu pečení.
 - Režim vypnutí se zvolí vypnutím výrobku a hlavní vypínač zůstane v poloze „O“. Červená i zelená kontrolka nesvítí.
1. Zapnutí výrobku: Připojte síťovou zástrčku [4] do vhodné síťové zásuvky. Hlavní vypínač [5] nastavte do polohy **I**. Rozsvítí se červená kontrolka [8].

2. Vypnutí výrobku: Hlavní vypínač [5] nastavte do polohy **O**. Červená kontrolka [8] zhasne. Odpojte síťovou zástrčku [4] od síťové zásuvky.

Světelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka [8] nesvítí Zelená kontrolka [7] nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka [8] svítí Zelená kontrolka [7] nesvítí	Výrobek se přehřívá/ zahřívá.
Červená kontrolka [8] svítí Zelená kontrolka [7] svítí	Byla dosažena optimální teplota.

● Příprava vafelí

❗ INFO:

- Obě topné desky [1] vymažte vhodným olejem.
 - Během přehřívání nechte výrobek zavřený.
 - Výrobek nepřeplyňte.
1. Přehřejte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka [7].
 2. Stiskněte zámek [2]. Otevřete výrobek.
 3. Dřevěnou nebo žáruvzdornou plastovou naběračkou nalijte těsto na ohřívací desky [1]. Nepoužívejte kovové naběračky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch desek.
 4. Zavřete výrobek. Zavřete zámek [2]. Vafle se nyní pečou.
 5. Pečení trvá přibližně 10 minut. Prodlužte nebo zkráťte dobu pečení, abyste dosáhli požadovaného výsledku. Vafle je ideální, když je zlatohnědá.
 6. Po dokončení pečení: Hlavní vypínač [5] nastavte do polohy **O**. Odpojte síťovou zástrčku [4] od síťové zásuvky.

● **Recepty**

① **INFO:** Následující recepty jsou určeny pro dobu pečení 10 minut.

- Výrobek neotvírejte po méně než 4 minutách, jinak by se vafle mohly roztrhnout.
- Odstranění vafelí: Použijte plastovou/ dřevěnou špachtli (nebo jiné vhodné nekovové nářadí), abyste nepoškodili nepřilnavý povrch výrobku.

● **Belgické vafle**

Přísady:

5	Vajíčka
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléko
500 g	Univerzální mouka
2 balení	Vanilkový cukr
5 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
3. Do mísy přidejte prášek do pečiva, asi polovinu mouky a polovinu mléka a promíchejte.
4. Přidejte zbytek mouky a mléka a míchejte, dokud těsto nezíská krémovou konzistenci.
5. Obě desky postříkejte sprejem na vaření.
6. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
7. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

● **Borůvkové vafle**

Přísady:

100 ml	Rostlinný olej
250 ml	Mléko
2	Vajíčka
100 g	Cukr
280 g	Univerzální mouka
8 g	Prášek do pečiva
80 g	Borůvky (čerstvé nebo mražené)

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké míse vyšlehejte olej, mléko, vejce a cukr. Přidejte mouku, prášek do pečiva a míchejte, dokud se dobře nespojí.
3. Přisypte borůvky.
4. Obě desky postříkejte sprejem na vaření.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte asi 10 minut dozlatova.
7. Vyjměte vafle a nechte je 5 minut chladnout, aby byly křupavé.
8. Ihned podávejte.

● **Vafle se šunkou a sýrem**

Přísady:

570 g	Balení chlazených hnědých brambor
225 g	Černá lesní šunka, nakrájená na kostičky
200 g	Strouhaný sýr čedar
3	Velká vejce, rozšlehaná
2 hřebíčky	Česnek (mletý)
2 čajové lžičky	Nasekané listy čerstvé petrželky
½ čajové lžičky	Sušený tymián
¼ čajové lžičky	Uzená paprika

Sůl a čerstvě mletý černý pepř podle chuti

Příprava:

1. Rozmrazte hnědé brambory.
2. Předehřejte výrobek.
3. Obě desky postříkejte sprejem na vaření.
4. Ve velké míse smíchejte brambory, šunku, sýr, vejce, česnek, petrželku, tymián a papriku. Podle chuti osolte a opepřete.
5. Bramborovou směs rovnoměrně naneste na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte asi 7 minut, dokud není zlatohnědý a křupavý.
7. Ihned podávejte.

● Hnědění belgické vafle

Přísady:

180 g	Univerzální mouka
65 g	Neslazený kakaový prášek
20 g	Krystalový cukr
1 čajová lžička	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Mořská sůl
10	
polévkových lžic	Rozpuštěné nesolené máslo
2	Velká vejce
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Miniaturní čokoládové lupínky

- **Volitelné posycky:** Vanilková zmrzlina, čokoládová poleva, moučkový cukr

Příprava:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakaový prášek, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout.
2. V malé misce rozšlehejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Do suché směsi zašlehejte vaječnou směs a poté rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Vmíchejte čokoládové lupínky.
3. Obě desky postříkejte sprejem na vaření.
4. Těsto rovnoměrně nanášejte lžicí na spodní desku.
5. Výrobek uzavřete a pečte asi 3 minuty.

6. Zvedněte víko a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být zcela zformované, ale na dotek měkké.
7. Podávejte s moučkovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Citronové vafle

Přísady:

150 g	Univerzální mouka
50 g	Cukr
2 g	Prášek do pečiva
2 g	Sůl
4	Velká vejce (oddělená)
120 ml	Mléko
30 ml	Rozpuštěné máslo
1	Čerstvý citron

Příprava:

1. Vymačkejte z citronu šťávu.
2. Smíchejte žloutky, cukr a sůl.
3. Vmíchejte mléko, citronovou šťávu a máslo. Dobře je rozšlehejte.
4. Přidejte mouku a prášek do pečiva.
5. Předehřejte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
6. Bílky ušlehejte do tuha. Vmíchejte do směsi.
7. Přidejte těsto na vaflové desky. Vafle pečte, dokud nejsou hotové.

● Oříškové vafle

Přísady:

210 g	Univerzální mouka
70 g	Cukr
8 g	Prášek do pečiva
2 g	Sůl
3	Vajíčka
160 ml	Mléko
100 g	Máslo (rozpuštěné)
	Arašídové máslo Optimum
	Sladké mléko Optimum

Příprava:

1. Vejce dobře vyšlehejte s cukrem.
2. Vmíchejte mouku, mléko, máslo, sůl, prášek do pečiva a dobře promíchejte.
3. Předehřejte výrobek.
4. Předehřívejte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
5. Vmíchejte do směsi. Vafle pečte, dokud nejsou hotové.
6. Vyměňte vafle a nechte je 3 minuty odpočívat.
7. Na vafle naneste arašídové máslo a sladké mléko. Přeložte a pochutnejte si.

● Mrkev a bramborové vafle

Přísady:

- | | |
|-------------------|---|
| 2 | Sřadně velká (cca 220 g) oloupaná a nastrouhaná mrkev |
| 1 | Sřadně velké/malé (přibližně 265 g) sladké brambory, oloupané a nastrouhané |
| 125 g | Sýr, strouhaný (rozdrobený) |
| 70 g | Obyčejná mouka (univerzální mouka) |
| 1 | Jarní cibulka (šalotka/zelená cibulka) nakrájená nadrobno |
| 1 polévkové lžíce | Nasekaná čerstvá petrželová nať |
| 3 | Vejce, lehce našlehaná |

Příprava:

1. Do velké mísy přidejte nastrouhanou mrkev, sladké brambory, sýr, jarní cibulku, petrželku a mouku a promíchejte.
2. Přidejte vejce a dobře promíchejte.
3. Předehřívejte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
4. Přidejte těsto na vaflové desky. Vafle pečte, dokud nejsou hotové.

● Vafle se sýrem Cheddar

Přísady:

- | | |
|--------------------|---|
| 180 g | Univerzální mouka |
| 55 g | Rýžová mouka, můžete použít i jemnou kukuřičnou mouku |
| 1 polévkové lžíce | Prášek do pečiva |
| 1 čajová lžička | Česnekový prášek |
| ½ čajové lžičky | Uzená paprika |
| ½ čajové lžičky | Jemná mořská sůl |
| 3 | Velká vejce, oddělená |
| 370 g | Podmáslí |
| 6 polévkových lžic | Rozpuštěné a mírně zchlazené nesolené máslo |
| 85 g | Drcený extra ostrý sýr čedar |
| 2 polévkové lžíce | Nastrouhaný parmezán |

Příprava:

1. Ve středně velké míse prošlehejte mouku, prášek do pečiva, sůl a koření, dokud se rovnoměrně nespojí.
2. V malé misce vyšlehejte žloutky a podmáslí. Přidejte k suchým přísadám a míchejte gumovou stěrkou, dokud nezůstanou žádné zbytky suchých přísad (směs může být stále trochu hrudkovitá, to nevadí). Vmíchejte rozpuštěné máslo.
3. Bílky ušlehejte elektrickým mixérem nebo v míse stojanového mixéru s nástavcem na šlehání. Šlehejte při středně vysokých otáčkách, dokud bílky nedosáhnou středně měkkých špiček.
4. Předehřívejte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
5. Do těsta vmíchejte ⅓ bílků, aby se odlehčilo; přidejte zbývající bílky a míchejte, dokud se téměř nezpracují. Vmíchejte rozdrobený sýr.
6. Přidejte těsto na vaflové desky. Vafle pečte, dokud nejsou hotové.

● Matcha vafle

Přísady:

2 čajové lžičky	Matcha prášek
200 g	Univerzální mouka
1 čajová lžička	Prášek do pečiva
50 g	(¼ šálku) krystalového cukru
160 ml	Plnotučné mléko
1 čajová lžička	Čistý vanilkový extrakt
2	Vajíčka
100 g	Rostlinný olej

Příprava:

1. Vejce vyšlehejte s cukrem.
2. V míse nebo v mixéru vyšlehejte všechny ingredience dohromady.
3. Předehřívajte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
4. Přidejte těsto na vaflové desky. Vafle pečte, dokud nejsou hotové.

● Perníkové vafle s podmáslím

Přísady:

200 g šálek	Univerzální mouka
½ čajové lžičky	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Mletý zázvor
¾ čajové lžičky	Mletá skořice
¼ čajové lžičky	Sůl
⅛ čajová lžička	Mletý hřebíček
100 g šálek	Balený hnědý cukr
1	Velké vejce, oddělené
150 g	Podmáslí
50 g šálek	Melasa
3 polévkové lžíce	Máslo, rozpuštěné
⅛ čajová lžička	Tatarská smetana

Příprava:

1. Ve velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, mletý zázvor, mletou skořici, sůl, mletý hřebíček a dobře promíchejte.
2. V malé misce vyšlehejte hnědý cukr a žloutek do pěny; přidejte podmáslí, melasu a máslo. Vmíchejte do suchých přísad, dokud se nespojí.
3. V jiné malé misce vyšlehejte bílky a tatarskou smetanu, dokud se nevytvoří tuhé špičky.

4. Předehřívajte výrobek, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka.
5. Bílky opatrně vmíchejte do těsta. Lžící rychle přendejte na předehřátý vaflovač. Pečte dozlatova.

● Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Sítovou zástrčku **4** vždy odpojte od síťové zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení! Výrobek nečistěte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ!

- Neponořujte elektrické součásti výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.
- Nedovoľte, aby se do vnitřního prostoru výrobku dostala voda nebo jiné kapaliny.
- Nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky ani tvrdé kartáče.

i POZNÁMKA: Výrobek vyčistěte ihned po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin zaschnou, není snadné je odstranit.

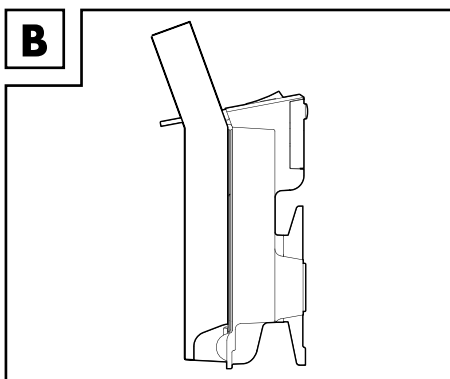
Díl	Způsob čištění
Pouzdro	<ul style="list-style-type: none">■ Ořete kryt mírně navlhčeným hadříkem.■ Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.
Ohřívací desky 1	<ul style="list-style-type: none">■ Desky ořete mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
Otvory kolem ohřívacích desek 1	<ul style="list-style-type: none">■ Odstranění tuků a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru.■ Odstraňování přilepených spálených zbytků: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špejle.

● Skladování

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

- Před uskladněním výrobek očistěte.
- Naviňte síťový kabel [4] na držák síťového kabelu [3].
- Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- Výrobek skladujte na suchém místě mimo dosah dětí.



- Výrobek lze skladovat i ve svislé poloze (obr. B).

● Zlikvidování

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



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

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

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 podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebenění, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů 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 465799_2404) 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@idl.cz



Zoznam použitých piktogramov	Strana	85
Úvod	Strana	85
Určené použitie	Strana	85
Rozsah dodávky	Strana	86
Zoznam dielov	Strana	86
Technické údaje	Strana	86
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana	86
Prvé nastavenie výrobku	Strana	89
Vybalenie výrobku a základné čistenie	Strana	89
Obsluha	Strana	89
Zapnutie/vypnutie výrobku	Strana	89
Príprava vaflí	Strana	89
Recepty	Strana	90
Belgické vafle	Strana	90
Čučoriedkové vafle	Strana	90
Vafle so šunkou a syrom	Strana	90
Hnedé belgické vafle	Strana	91
Citrónové vafle	Strana	91
Arašidové vafle	Strana	91
Mrkva a zemiakové vafle	Strana	92
Vafle so syrom Cheddar	Strana	92
Matcha vafle	Strana	93
Perníkové vafle so cmarom	Strana	93
Čistenie	Strana	93
Uskladnenie	Strana	94
Likvidácia	Strana	94
Záruka	Strana	94
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	95
Servis	Strana	95

Zoznam použitých piktogramov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označenie nebezpečenstva s vysokým rizikom, ktoré môže mať za následok smrť alebo ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko udusenía)		Striedavý prúd/napätie
	VAROVANIE! – Označenie nebezpečenstva so stredným rizikom, ktoré môže mať za následok smrť alebo ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko úrazu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (frekvencia napájania)
		W	Watt
	UPOZORNENIE! – Označenie nebezpečenstva s nízkym rizikom, ktoré by mohlo mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie, ak sa mu nezabráni (napr. riziko obarenia)		Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	POZNÁMKA! – Upozorňuje na možné poškodenie majetku/výrobku, ak sa mu nevyhnete (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
	INFO: Tento symbol so signálnym slovom „Info“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.		Pozor - horúci povrch!
	Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.		Tento spotrebič je zaradený do triedy ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.
CE	Značka CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.		Bezpečnostné informácie Návod na obsluhu

VAFLOVAČ XXL

● 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.

● Určené použitie

- Tento výrobok je určený na prípravu vafli. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel.
- Tento výrobok je určený len na súkromné použitie v domácnosti, nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

● Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka úplná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Vaflovač XXL
- 1 Návod na použitie

● Zoznam dielov

(Obr. A)

- 1 Varná doska
- 2 Zámok
- 3 Držiak sieťového kábla
- 4 Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Hlavný vypínač
- 6 Uzamknutá poloha
- 7 Zelená kontrolka (pripravený)
- 8 Červená kontrolka (napájanie)

● Technické údaje

Číslo modelu so zástrčkou VDE:	HG12147
Vstupné napätie:	220-240 V~, 50 Hz
Spotreba energie:	900 W
Spotreba energie vo vypnutom stave:	0,0 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia: HG12147:	GS (Intertek)



Všeobecné bezpečnostné pokyny

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A NÁVODOM NA POUŽITIE! PRI ODOVZDÁVANÍ TOHTO VÝROBKU INÝM PRILOŽTE AJ VŠETKY DOKLADY!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na použitie zaniká platnosť záruky! Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

⚠ VAROVANIE! RIZIKO STRATY ŽIVOTA ALEBO NEHODY DOJČIAT A DETÍ!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom inej osoby alebo

boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a uvedomujú si súvisiace riziká.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Výrobok a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Určené použitie

VAROVANIE! Nesprávne použitie môže viesť k zraneniu. Tento výrobok používajte výhradne v súlade s týmito pokynmi. Nepokúšajte sa výrobok žiadnym spôsobom upravovať.

Elektrická bezpečnosť

NEBEZPEČENSTVO!
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nepokúšajte opravovať výrobok sami. V prípade poruchy môže opravy vykonávať len kvalifikovaný personál.

NEBEZPEČENSTVO!
Riziko popálenia!

- Počas používania sa výrobok zahrieva. Nedotýkajte sa

výrobku počas používania ani bezprostredne po použití.

- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky výrobku vysoká.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nepoužívajte poškodený výrobok. Odpojte výrobok od zdroja napájania a v prípade poškodenia kontaktujte vášho predajcu.

- Výrobok sa nesmie používať, ak spadol, ak sú na ňom viditeľné známky poškodenia.
- Výrobok je napájaný len po prepnutí vypínača do polohy **I**.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.
- Pravidelne kontrolujte zástrčku a napájací kábel, či nie sú poškodené. Ak je sieťový

kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechávajte ho visieť cez ostré hrany, nestláčajte ho ani neohýbajte. Chráňte napájací kábel pred horúcimi povrchmi a otvoreným ohňom.

Obsluha

- Výrobok nesmie byť ponechaný bez dozoru, pokiaľ je pripojený do elektrickej siete.
- Nepohybujte výrobkom, keď je v prevádzke.
- Výrobok neumiestňujte na horúce platne (plynové, elektrické, na uhlie atď.). Výrobok používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Nezakrývajte výrobok počas jeho používania alebo krátko po použití, keď je ešte horúci.
- Uistite sa, že sieťový kábel nie je pritlačený k doskám alebo sa nedotýka okraja dosiek.
- Neodporúčame používať predĺžovacie káble. Ak je potrebné použiť predĺžovací

kábel, musí byť dimenzovaný na prúd aspoň 10 A.

- Šnúry ukladajte tak, aby sa o ne nedalo zakopnúť alebo inak poškodiť.
- Výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Čistenie a skladovanie

⚠ **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo

poranenia! Pred čistením a v čase, keď výrobok nepoužívate, ho odpojte od elektrickej siete.

- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
- Nevyťahujte zástrčku z elektrickej zásuvky za napájací kábel.
- Chráňte výrobok, jeho napájací kábel a zástrčku pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Chráňte výrobok pred teplom. Neumiestňujte výrobok do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú

kachle alebo vykurovacie zariadenia.

- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie“.

● Prvé nastavenie výrobku

● Vybalenie výrobku a základné čistenie

1. Vyberte výrobok z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a plastové vrecká.
2. Skontrolujte, či sú pribalené všetky diely uvedené v zozname (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či sú výrobok a všetky diely v dobrom stave, ak zistíte akékoľvek poškodenie alebo chyby, výrobok nepoužívajte, ale postupujte podľa postupu uvedeného v kapitole „Záruka“.
4. Počas výroby sa diely pokrývajú ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím používajte výrobok bez akýchkoľvek potravín, aby sa prípadné zvyšky odparili.
5. Pred prvým použitím vyčistíte všetky časti výrobku podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Obsluha

❗ INFO:

- Prípadné zvyšky z výroby spôsobujú vznik zápachu počas prvého spustenia. Je to normálne a neznamená to poruchu výrobku.
- Približne 5-10 minút nechajte výrobok pracovať naprázdno, aby sa odstránili všetky zvyšky z výroby. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Prvú porciu vafli vyhod'te.

● Zapnutie/vypnutie výrobku

❗ INFO:

- Počas prevádzky sa zelená kontrolka [7] z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že výrobok sa zohrieva na teplotu pečenia.
- Režim vypnutia sa zvolí vypnutím výrobku a vypínač zostane v polohe „O“. Červená aj zelená kontrolka sú zhasnuté.

1. Zapnutie výrobku: Pripojte sieťovú zástrčku [4] do vhodnej sieťovej zásuvky. Hlavný vypínač [5] prepnite do polohy I. Rozsvieti sa červená kontrolka [8].
2. Vypnutie výrobku: Hlavný vypínač [5] prepnite do polohy O. Červená kontrolka [8] zhasne. Odpojte sieťovú zástrčku [4] od sieťovej zásuvky.

Svetelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka [8] nesvieti Zelená kontrolka [7] nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka [8] svieti Zelená kontrolka [7] nesvieti	Výrobok sa predhrieva/ zahrieva.
Červená kontrolka [8] svieti Zelená kontrolka [7] svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota.

● Príprava vafli

❗ INFO:

- Obe varné dosky [1] vymažte vhodným olejom na pečenie.
 - Počas predhrievania nechajte výrobok zatvorený.
 - Výrobok neprepĺňajte.
1. Predhrievajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka [7].
 2. Stlačte zámok [2]. Otvorte výrobok.
 3. Na nalievanie cesta na varné dosky použite drevenú alebo žiaruvzdornú plastovú naberačku [1]. Nepoužívajte kovové naberačky, pretože by mohli poškodiť nepriľnavý povrch dosiek.
 4. Zatvorte výrobok. Zatvorte zámok [2]. Vafle sa teraz pečú.
 5. Pečenie trvá približne 10 minút. Predĺžte alebo skráťte čas pečenia, aby ste dosiahli požadovaný výsledok. Vafle sú ideálne, keď sú zlatohnedé.

6. Po dokončení pečenia: Hlavný vypínač **5** prepnite do polohy **O**. Odpojte sieťovú zástrčku **4** od sieťovej zásuvky.

● **Recepty**

i **INFO:** Nasledujúce recepty sú určené na 10 minút pečenia.

- Výrobok neotvárajte po menej ako 4 minútach, inak sa môžu vafle roztrhnúť.
- Odstránenie vafli: Používajte plastovú/drevenú špachtľu (alebo iné vhodné nekovové nástroje), aby ste nepoškodili neprílišný povrch výrobku.

● **Belgické vafle**

Ingrediencie:

5	Vajcia
250 g	Maslo
200 g	Cukor
400 ml	Mlieko
500 g	Univerzálna múka
2 balíčky	Vanilkový cukor
5 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, vanilkový cukor, cukor a maslo.
3. Do misy pridajte prášok do pečiva, približne polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
4. Pridajte zvyšok múky a mlieka a miešajte, kým cesto nezíska krémovú konzistenciu.
5. Obe dosky postriekajte sprejom na varenie.
6. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
7. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
8. Podávajte ihneď.

● **Čučoriedkové vafle**

Ingrediencie:

100 ml	Rastlinný olej
250 ml	Mlieko
2	Vajcia
100 g	Cukor
280 g	Univerzálna múka
8 g	Prášok do pečiva
80 g	Čučoriedky (čerstvé alebo mrazené)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej miske vyšľahajte olej, mlieko, vajcia a cukor. Pridajte múku, prášok do pečiva a miešajte, kým sa dobre nespoja.
3. Primiešajte čučoriedky.
4. Obe dosky postriekajte sprejom na varenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte približne 10 minút dozlatista.
7. Vafle vyberte a nechajte ich 5 minút chladnúť, aby boli chrumkavé.
8. Podávajte ihneď.

● **Vafle so šunkou a syrom**

Ingrediencie:

570 g	Balenie chladených zemiakov
225 g	Čierna lesná šunka, nakrájaná na kocky
200 g	Strúhaný syr čedar
3	Veľké vajcia, rozšľahané
2 klinčeky	Cesnak (mletý)
2 čajové lyžičky	Nasekané čerstvé petržlenové listy
½ čajovej lyžičky	Sušený tymián
¼ čajovej lyžičky	Údená paprika
	Soľ a čerstvo mleté čierne korenie podľa chuti

Príprava:

1. Rozmrazte zemiaky.
2. Predhrejte výrobok.
3. Obe dosky postriekajte sprejom na varenie.
4. Vo veľkej mise zmiešajte zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlenovú vňať, tymián a papriku. Dochuťte soľou a korením podľa chuti.
5. Na spodnú dosku rovnomerne naneste zemiakovú zmes.
6. Výrobok uzavrite a pečte približne 7 minút do zlatohneda a chrumkava.
7. Podávajte ihneď.

● Hnedé belgické vafle

Ingrediencie:

180 g	Univerzálna múka
65 g	Nesladený kakaový prášok
20 g	Kryštálový cukor
1 čajová lyžička	Prášok do pečiva
1 čajová lyžička	Morská soľ
10 polievkových lyžíc	Roztopené nesolené maslo
2	Veľké vajcia
2 čajové lyžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové lupienky

- **Voliteľné posýpky:** Vanilková zmrzlina, čokoládová omáčka, práškový cukor

Príprava:

1. Predhrejte výrobok. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Rozpusťte maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.
2. V malej miske rozšľahajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Do suchej zmesi zašľahajte vaječnú zmes a potom rýchlo vmiešajte rozpustené maslo. Vmiešajte čokoládové lupienky.
3. Obe dosky postriekajte sprejom na varenie.
4. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
5. Výrobok uzavrite a pečte asi 3 minúty.

6. Zdvihnite veko a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť úplne vytvarované, ale na dotyk mäkké.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

● Citrónové vafle

Ingrediencie:

150 g	Univerzálna múka
50 g	Cukor
2 g	Prášok do pečiva
2 g	Soľ
4	Veľké vajcia (oddelené)
120 ml	Mlieko
30 ml	Roztopené maslo
1	Čerstvý citrón

Príprava:

1. Vymačkejte citrónovú šťavu z citróna
2. Zmiešajte žĺtky, cukor a soľ.
3. Primiešajte mlieko, citrónovú šťavu a maslo. Dôkladne vyšľahajte.
4. Pridajte múku a prášok do pečiva.
5. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
6. Bielka vyšľahajte do tuha. Vmiešajte do zmesi.
7. Na vaflové dosky nalejte cesto. Vafle pečte, kým nie sú hotové.

● Arašidové vafle

Ingrediencie:

210 g	Univerzálna múka
70 g	Cukor
8 g	Prášok do pečiva
2 g	Soľ
3	Vajcia
160 ml	Mlieko
100 g	Maslo (roztopené)
	Arašidové maslo Optimum
	Sladké mlieko Optimum

Príprava:

1. Vajíčko dobre vyšľahajte s cukrom.
2. Vmiešajte múku, mlieko, maslo, soľ, prášok do pečiva a dobre premiešajte.
3. Predhrejete výrobok.
4. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
5. Vmiešajte do zmesi. Vafle pečte, kým nie sú hotové.
6. Vyberte vafle a nechajte ich 3 minúty odpočívať.
7. Na vafle naneste arašidové maslo a sladké mlieko. Preložte a vychutnávajte si ich.

● Mrkva a zemiakové vafle

Ingrediencie:

- | | |
|---------------------|--|
| 2 | Stredne veľká (približne 220 g) ošúpaná a nastrúhaná mrkva |
| 1 | Stredne veľký/malý (približne 265 g) sladký zemiak, olúpaný a nastrúhaný |
| 125 g | Syr, nastrúhaný (rozdrobený) |
| 70 g | Obyčajná múka (univerzálna múka) |
| 1 | Jarná cibuľka (šalotka/zelená cibuľka) nakrájaná nadrobno |
| 1 polievková lyžica | Nasekaná čerstvá petržlenová vňať |
| 3 | Vajcia, mierne vyšľahané |

Príprava:

1. Do veľkej misy pridajte nastrúhanú mrkvu, sladké zemiaky, syr, jarnú cibuľku, petržlenovú vňať a múku a premiešajte.
2. Pridajte vajcia a dobre premiešajte.
3. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
4. Na vaflové dosky nalejte cesto. Vafle pečte, kým nie sú hotové.

● Vafle so syrom Cheddar

Ingrediencie:

- | | |
|----------------------|--|
| 180 g | Univerzálna múka |
| 55 g | Ryžová múka, môžete použiť aj jemnú kukuričnú múku |
| 1 polievková lyžica | Prášok do pečiva |
| 1 čajová lyžička | Cesnakový prášok |
| ½ čajovej lyžičky | Údená paprika |
| ½ čajovej lyžičky | Jemná morská soľ |
| 3 | Veľké vajcia, oddelené |
| 370 g | Cmar |
| 6 polievkových lyžíc | Nesolené maslo, rozpustené a mierne vychladené |
| 85 g | Strúhaný extra ostrý syr čedar |
| 2 polievkové lyžice | Strúhaný parmezán |

Príprava:

1. V stredne veľkej miske zmiešajte múku, prášok do pečiva, soľ a korenie, kým sa rovnomerne nezmiešajú.
2. V malej miske vyšľahajte žĺtky a cmar. Pridajte k suchým prísadám a miešajte gumovou stierkou, kým nezostanú žiadne zvyšky suchých prísad (zmes môže byť stále trochu hrudkovitá, to nevadí). Primiešajte rozpustené maslo.
3. Bielka vyšľahajte elektrickým mixérom alebo v miske stojanového mixéra s nastavcom na šľahanie. Šľahajte pri stredne vysokých otáčkach, kým sa bielyk nevytvoria stredne mäkké špičky.
4. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
5. Do cesta vmiešajte $\frac{1}{3}$ bielkov, aby sa zosvetlilo; pridajte zvyšné bielky a miešajte, kým sa takmer nezpracujú. Primiešajte rozdrobený syr.
6. Na vaflové dosky nalejte cesto. Vafle pečte, kým nie sú hotové.

● Matcha vafle

Ingrediencie:

2 čajové lyžičky	Matcha prášok
200 g	Univerzálna múka
1 čajová lyžička	Prášok do pečiva
50 g	(¼ šálky) kryštálového cukru
160 ml	Plnotučné mlieko
1 čajová lyžička	Čistý vanilkový extrakt
2	Vajcia
100 g	Rastlinný olej

Príprava:

1. Vajcia vyšľahajte s cukrom.
2. V miske alebo v mixéri vyšľahajte všetky prísady dohromady.
3. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
4. Na vaflové dosky nalejte cesto. Vafle pečte, kým nie sú hotové.

● Perníkové vafle so cmarom

Ingrediencie:

200 g šálka	Univerzálna múka
½ čajovej lyžičky	Prášok do pečiva
1 čajová lyžička	Mletý zázvor
¾ čajovej lyžičky	Mletá škorica
¼ čajovej lyžičky	Soľ
⅛ čajová lyžička	Mletý klinček
100 g šálka	Balený hnedý cukor
1	Veľké vajce, oddelené
150 g	Cmar
50 g šálka	Melasa
3 polievkové lyžice	Maslo, rozpustené
⅛ čajová lyžička	Tatarská smotana

Príprava:

1. Vo veľkej mise zmiešajte múku, prášok do pečiva, mletý zázvor, mletú škoricu, soľ, mletý klinček a dobre premiešajte.
2. V malej miske vyšľahajte hnedý cukor a žltok do peny; pridajte cmar, melasu a maslo. Vmiešajte do suchých prísad, kým sa nespoja.

3. V inej malej miske vyšľahajte bielik a tatarsku smotanu, kým sa nevytvoria tuhé špičky.
4. Predhrievajte výrobok, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka.
5. Do cesta jemne vmiešajte bielky. Rýchlo ho lyžicou naneste na predhriaty vaflovač. Pečte dozlatista.

● Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Vždy odpojte sieťovú zástrčku **4** od sieťovej zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Výrobok nečistite hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

⚠ VAROVANIE!

- Neponárajte elektrické komponenty výrobku do vody alebo iných kvapalín. Nikdy nedržte výrobok pod tečúcou vodou.
- Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda alebo iné kvapaliny.
- Nepoužívajte abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.

❗ POZNÁMKA: Výrobok vyčistite hneď po vychladnutí. Keď zvyšky potravín zaschnú, nie je ľahké ich odstrániť.

Časť	Spôsob čistenia
Kryt	<ul style="list-style-type: none">■ Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou.■ Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Varné dosky 1	<ul style="list-style-type: none">■ Utrite dosky mierne vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

Otvory okolo
varných dosiek

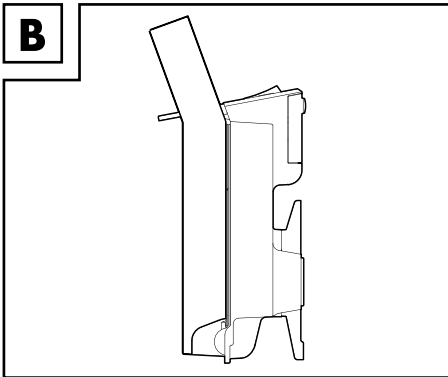
1

- Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera.
- Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malé špajle.

● Uskladnenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Výrobok neskladujte hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

- Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- Sieťový kábel 4 omotajte okolo držiaka sieťového kábla 3.
- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí.



- Výrobok je možné skladovať aj vo vertikálnej polohe (obr. B).

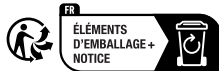
● Likvidácia

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:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí 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 465799_2404) 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



Lista de pictogramas utilizados	Página 97
Introducción	Página 97
Uso previsto	Página 97
Alcance de la entrega	Página 98
Lista de piezas	Página 98
Datos técnicos	Página 98
Medidas generales de seguridad	Página 98
Configuración inicial del producto	Página 101
Desembalaje el producto y dele una limpieza básica.	Página 101
Modo de empleo	Página 101
Cómo encender o apagar el producto	Página 101
Preparación de gofres	Página 102
Recetas	Página 102
Gofres belgas	Página 102
Gofres de arándanos	Página 102
Gofres de jamón y queso	Página 103
Gofres belgas tipo brownie	Página 103
Gofres de limón	Página 104
Gofres de cacahuete	Página 104
Gofres de zanahoria y boniato	Página 104
Gofres de queso cheddar	Página 105
Gofres de matcha	Página 105
Gofres de pan de jengibre y suero de leche	Página 105
Limpieza	Página 106
Almacenamiento	Página 106
Eliminación	Página 107
Garantía	Página 107
Tramitación de la garantía	Página 108
Asistencia	Página 108

Lista de pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! - Designación de un peligro con riesgo elevado, que provocará la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de asfixia).		Corriente/tensión alterna
	¡ADVERTENCIA! - Designa un peligro con riesgo moderado, que puede provocar la muerte o lesiones graves si no se evita (por ejemplo, riesgo de descarga eléctrica).	Hz	Hertz (frecuencia de alimentación)
		W	Vatio
	¡PRECAUCIÓN! - Designación de un peligro con riesgo bajo, que podría provocar lesiones leves o moderadas si no se evita (por ejemplo, riesgo de escaldadura).		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡AVISO! - Advierte de posibles daños materiales/al producto si no se evitan (por ejemplo, riesgo de cortocircuito).		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización «Info» proporciona información útil adicional.		Precaución: ¡superficie caliente!
	Apto para alimentos Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.		Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a una toma de tierra de protección.
CE	La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

GOFRERA XXL

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

● Alcance de la entrega

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

- 1 Gofrera XXL
- 1 Manual del usuario

● Lista de piezas

(Fig. A)

- 1 Placa de cocción
- 2 Bloqueo
- 3 Retenedor del cable de red
- 4 Cable de alimentación con enchufe
- 5 Interruptor de encendido/apagado
- 6 Posición de bloqueo
- 7 Indicador verde (listo)
- 8 Indicador rojo (alimentación)

● Datos técnicos

Número de modelo con enchufe VDE:	HG12147
Tensión de entrada:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo energético:	900 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W
Clase de protección:	I
Certificación: HG12147:	GS (Intertek)



Medidas generales de seguridad

**¡ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO!
¡CUANDO ENTREGUE**

ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

En caso de daños derivados de la inobservancia de este manual de instrucciones, ¡la garantía quedará invalidada! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

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

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

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

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas

con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

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

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

realizadas únicamente por personal cualificado.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!

- Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el producto está en funcionamiento.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si está dañado.

- El producto no debe utilizarse si se ha caído o si presenta signos visibles de deterioro.
- El producto recibe energía solo después de mover el interruptor de encendido/apagado a la posición **I**.

- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, compruebe que la tensión y la corriente nominal se corresponden con los datos de la fuente de alimentación que figuran en la etiqueta de características del producto.
- Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Proteja el cable de alimentación contra daños. No deje que cuelgue de bordes afilados, no lo apriete ni lo doble. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas.

Modo de empleo

- El producto no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto mientras esté en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre placas calientes (cocina de

gas, eléctrica, de carbón, etc.). Utilice el producto sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después de su uso, cuando aún esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede aprisionado por las placas ni toque el borde de las mismas.
- No se recomienda el uso de alargadores. Si es necesario utilizar un cable alargador, éste debe estar diseñado para un flujo de corriente de al menos 10 A.
- Coloque los cables de forma que no puedan tropezar con ellos o resultar dañados.
- El producto no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Limpieza y almacenamiento

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de los trabajos de limpieza y cuando no lo utilice.

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

● **Configuración inicial del producto**

● **Desembalaje el producto y dele una limpieza básica.**

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje y las envolturas de plástico.
 2. Asegúrese de que se incluyan todas las partes (ver «Alcance de la entrega»).
 3. Compruebe si el producto y todas las piezas están en buen estado; si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto y siga el procedimiento descrito en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, las piezas se cubren con una película protectora de aceite. Antes del primer uso, utilice el producto sin alimentos para que se evaporen los posibles residuos.
 5. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

● **Modo de empleo**

① **INFORMACIÓN:**

- Los posibles residuos de producción provocan la formación de olores durante la primera puesta en marcha. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento del producto.
- Utilice el producto vacío durante aprox. 5-10 minutos para eliminar los posibles residuos de producción. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Deseche la primera tanda de gofres.

● **Cómo encender o apagar el producto**

① **INFORMACIÓN:**

- Durante el funcionamiento, el indicador verde **7** se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se está recalentando hasta la temperatura de horneado.
 - El modo apagado se selecciona apagando el producto y el interruptor de encendido/apagado se mantiene en la posición "O". Tanto el indicador rojo como el verde están apagados.
1. Encendido del producto: Conecte el enchufe de red **4** a una toma de corriente adecuada. Coloque el interruptor de encendido/apagado **5** en posición de encendido **I**. El indicador rojo **8** se enciende.
 2. Apagar el producto: Coloque el interruptor de encendido/apagado **5** en posición **O**. El indicador rojo **8** se apaga. Desconecte el enchufe de red **4** de la toma de corriente.

Indicador luminoso	Estado
El indicador rojo [8] está apagado El indicador verde [7] está apagado	Producto apagado
El indicador rojo [8] está encendido El indicador verde [7] está apagado	El producto se está precalentando/ recalentando
El indicador rojo [8] está encendido El indicador verde [7] está encendido	Se ha alcanzado la temperatura óptima.

● Preparación de gofres

① INFORMACIÓN:

- Engrase ambas placas de cocción [1] con un aceite de cocina adecuado.
 - Mantenga el producto bloqueado mientras se precalienta.
 - No llene el producto en exceso.
1. Precalienta hasta que se encienda el indicador verde [7].
 2. Presione el bloqueo [2]. Abra el producto.
 3. Utilice un cucharón de madera o de plástico resistente al calor para verter la masa en las placas de cocción [1]. No utilice palas de metal, ya que podría dañar la superficie antiadherente de las placas.
 4. Cierre el producto. Cierre el bloqueo [2]. Ahora se están cocinando los gofres.
 5. La cocción dura aprox. 10 minutos. Alargue o acorte el tiempo de cocción para conseguir el resultado deseado. El gofre queda ideal cuando está dorado.
 6. Una vez terminada la cocción: Coloque el interruptor de encendido/apagado [5] en posición **O**. Desconecte el enchufe de red [4] de la toma de corriente.

● Recetas

- ① **INFORMACIÓN:** Las siguientes recetas están diseñadas para un tiempo de horneado de 10 minutos.

- No abra el producto antes de 4 minutos, de lo contrario los gofres podrían romperse.
- Cómo sacar los gofres: Utilice una espátula de plástico/madera (u otras herramientas no metálicas adecuadas) para evitar dañar el revestimiento antiadherente del producto.

● Gofres belgas

Ingredientes:

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

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un cuenco mediano, combine el huevo, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
3. Añada el polvo de hornear, aproximadamente la mitad de la harina y la mitad de la leche al bol y revuelva.
4. Agregue el resto de la harina y la leche, luego revuelva hasta que la masa se vuelva cremosa.
5. Rocíe ambas placas con aceite en aerosol.
6. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
7. Cierre el producto y hornee por 8 minutos.
8. Sirva inmediatamente.

● Gofres de arándanos

Ingredientes:

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

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. En un cuenco grande, mezcle el aceite, la leche, los huevos y el azúcar. Agregue la harina, el polvo para hornear y revuelva hasta que estén bien combinados.
3. Incorpore los arándanos.
4. Rocíe ambas placas con aceite en aerosol.
5. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
6. Cerrar el producto y hornear por unos 10 minutos, hasta que esté dorado.
7. Saque el gofre y déjelo enfriar durante 5 minutos para que quede crujiente.
8. Sirva inmediatamente.

● Gofres de jamón y queso

Ingredientes:

570 g	Paquete de patatas hash brown congeladas
225 g	Jamón dulce cortado en cubitos
200 g	Queso cheddar rallado
3	Huevos grandes batidos
2 dientes	Ajo picado
2 cucharaditas	Hojas de perejil fresco picado
½ cucharadita	Tomillo seco
¼ cucharaditas	Pimentón ahumado
Sal y pimienta negra recién molida	al gusto

Preparación:

1. Descongele las patatas hash brown.
2. Precaliente el aparato.
3. Rocíe ambas placas con aceite en aerosol.
4. En un cuenco grande, combine las patatas hash brown, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimentón. Sazone con sal y pimienta al gusto.
5. Vierta uniformemente la mezcla de patatas en la placa inferior.
6. Cierre el aparato y hornee por unos 7 minutos, hasta que estén dorados.
7. Sirva inmediatamente.

● Gofres belgas tipo brownie

Ingredientes:

180 g	Harina para todo uso
65 g	Cacao en polvo sin azúcar
20 g	Azúcar en grano
1 cucharaditas	Polvos de hornear
1 cucharaditas	Sal marina
10 cucharadas	Mantequilla sin sal derretida
2	Huevos grandes
2 cucharaditas	Extracto de vainilla
60 ml	Agua
120 g	Mini chispas de chocolate

- **Ingredientes opcionales:** Helado de vainilla, salsa de chocolate, azúcar en polvo

Preparación:

1. Precaliente el aparato. En un cuenco grande, mezcle la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Derrita la mantequilla y deje enfriar un poco.
2. En un cuenco pequeño, bata los huevos, el extracto de vainilla y el agua. Bata la mezcla de huevo con la mezcla seca, luego mezcle rápidamente con la mantequilla derretida. Agregue las chispas de chocolate.
3. Rocíe ambas placas con aceite en aerosol.
4. Coloque la masa uniformemente en el plato inferior.
5. Cierre el aparato y hornee durante unos 3 minutos.
6. Levante la tapa para revisar el gofre. El gofre debe estar completamente formado, pero suave al tacto.
7. Servir con azúcar en polvo, helado de vainilla o salsa de chocolate.

● Gofres de limón

Ingredientes:

150 g	Harina para todo uso
50 g	Azúcar
2 g	Polvos de hornear
2 g	Sal
4	Huevos grandes (separados)
120 ml	Leche
30 ml	Mantequilla derretida
1	Limón fresco

Preparación:

1. Exprima el zumo del limón.
2. Combine las yemas de huevo, el azúcar y la sal.
3. Incorpore la leche, el jugo de limón y la mantequilla. Bata bien.
4. Agregue la harina y el polvo para hornear.
5. Precaliente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
6. Bata las claras a punto de nieve. Incorpore a la mezcla.
7. Agregue la masa a las placas para gofres. Cocine los gofres hasta que estén cocidos.

● Gofres de cacahuete

Ingredientes:

210 g	Harina para todo uso
70 g	Azúcar
8 g	Polvos de hornear
2 g	Sal
3	Huevos
160 ml	Leche
100 g	Mantequilla (derretida)
	Mantequilla de cacahuete de calidad
	Leche dulce de calidad

Preparación:

1. Bata bien el huevo con el azúcar.
2. Agregue la harina, la leche, la mantequilla, la sal, el polvo para hornear y mezcle bien.
3. Precaliente el aparato.
4. Precaliente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
5. Incorpore a la mezcla. Cocine los gofres hasta que estén cocidos.
6. Saque los gofres y déjelos reposar 3 minutos.
7. Añada mantequilla de cacahuete y leche dulce a los gofres. Incorpore y disfrute.

● Gofres de zanahoria y boniato

Ingredientes:

2	Zanahorias medianas (aprox. 220 g), peladas y ralladas
1	Boniato mediano/pequeño (aprox. 265 g), pelado y rallado
125 g	Queso (rallado)
70 g	Harina común (harina para todo uso)
1	Cebolleta tierna (cebolleta/cebolleta verde) finamente picada
1 cucharada	Perejil fresco picado
3	Huevos ligeramente batidos

Preparación:

1. Agregue la zanahoria rallada, el boniato, el queso, la cebolleta, el perejil y la harina en un cuenco grande y revuelva hasta que se combinen.
2. Agregue los huevos y mezcle bien.
3. Precaliente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
4. Agregue la masa a las placas para gofres. Cocine los gofres hasta que estén cocidos.

● Gofres de queso cheddar

Ingredientes:

180 g	Harina para todo uso
55 g	Harina de arroz, también puede usar harina de maíz fina.
1 cucharada	Polvos de hornear
1 cucharadita	Polvo de ajo
½ cucharadita	Pimentón ahumado
½ cucharadita	Sal marina fina
3	Huevos grandes separados
370 g	Suero de leche
6 cucharadas	Mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada.
85 g	Queso cheddar extra fuerte rallado
2 cucharadas	Queso parmesano rallado

Preparación:

1. En un cuenco mediano, mezcle la harina, el polvo para hornear, la sal y las especias hasta que se incorporen uniformemente.
2. En un cuenco pequeño, mezcle las yemas de huevo y el suero de leche. Agregue a los ingredientes secos y revuelva con una espátula de goma hasta que no queden rayas de ingredientes secos (la mezcla aún puede tener un poco de grumos, está bien). Incorpore la mantequilla derretida.
3. Bata las claras de huevo con una batidora eléctrica o en el bol de una batidora de pie equipada con un accesorio para batir. Bata a velocidad media-alta hasta que las claras tengan picos medio-suaves.
4. Precaliente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
5. Incorpore ½ de las claras de huevo a la masa para aligerarla; agregue las claras de huevo restantes y mezcle hasta que casi se incorporen. Incorpore el queso rallado.
6. Agregue la masa a las placas para gofres. Cocine los gofres hasta que estén cocidos.

● Gofres de matcha

Ingredientes:

2 cucharaditas	Matcha en polvo
200 g	Harina para todo uso
1 cucharadita	Polvos de hornear
50 g	(¼ taza) de azúcar granulada
160 ml	Leche entera
1 cucharaditas	Extracto de vainilla puro
2	Huevos
100 g	Aceite vegetal

Preparación:

1. Bata el huevo con el azúcar.
2. En un cuenco o licuadora, mezcle todos los ingredientes.
3. Precaliente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
4. Agregue la masa a las placas para gofres. Cocine los gofres hasta que estén cocidos.

● Gofres de pan de jengibre y suero de leche

Ingredientes:

200 g	Harina para todo uso
½ cucharadita	Polvos de hornear
1 cucharadita	Jengibre molido
¾ cucharaditas	Canela en polvo
¼ de cucharadita	Sal
⅛ cucharadita	Clavo molido
100 g	Azúcar moreno
1	Huevo grande separado
150 g	Suero de leche
50 g	Melaza
3 cucharadas	Mantequilla derretida
⅛ cucharadita	Cremor tártaro

Preparación:

1. En un cuenco grande, combine la harina, el polvo para hornear, el jengibre molido, la canela molida, la sal, el clavo molido y mezcle bien.

- En un cuenco pequeño, bata el azúcar moreno y la yema de huevo hasta que quede esponjoso; agregue el suero de leche, la melaza y la mantequilla. Agregue los ingredientes secos hasta que se combinen.
- En otro cuenco pequeño, bata la clara de huevo y el cremor tártaro hasta que se formen picos rígidos.
- Precalente el producto hasta que se encienda el indicador verde.
- Incorpore suavemente las claras de huevo a la masa. Vierta rápidamente en la gofrera precalentada. Hornee hasta que esté dorado.

● Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe **4** de la toma de corriente.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos o cepillos duros.

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

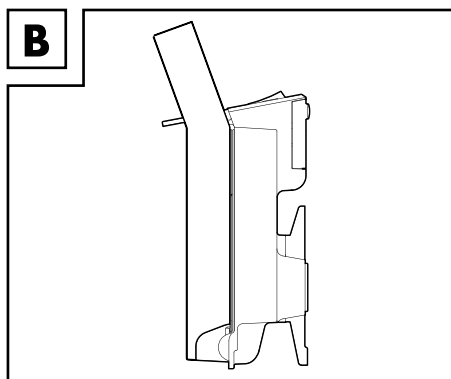
Pieza	Modo de limpieza
Carcasa	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. ■ No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.

Placas de cocción 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.
Orificios alrededor de las placas de cocción 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina. ■ Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.

● Almacenamiento

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

- Limpie el producto antes de almacenarlo.
- Enrolle el cable de alimentación **4** alrededor del retenedor del cable de alimentación **3**.
- Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- Almacene el producto en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.



- El producto también se puede almacenar en posición vertical (Fig. B).

● Eliminación

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



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

Producto:



Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

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

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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

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

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

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

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

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

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

● Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 465799_2404) como justificante de compra.

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

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

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

● Asistencia

ES **Asistencia en España**

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over brugte piktogrammer	Side 110
Indledning	Side 110
Anvendelsesformål	Side 110
Leveringsomfang	Side 111
Liste over dele	Side 111
Tekniske data	Side 111
Generelle sikkerhedsinstruktioner	Side 111
Først opsætning af produktet	Side 114
Udpakning af produktet og grundlæggende rengøring	Side 114
Betjening	Side 114
Sådan tændes/slukkes produktet	Side 114
Forberedelse af vaflerne	Side 114
Opskrifter	Side 115
Belgiske vafler	Side 115
Vafler med blåbær	Side 115
Vafler med skinke og ost	Side 115
Belgiske brownie-vafler	Side 116
Vafler med citron	Side 116
Vafler med jordnødder	Side 116
Vafler med gulerødder og kartofler	Side 117
Vafler med cheddar-ost	Side 117
Matcha-vafler	Side 117
Vafler med honningkager og kærnemælk	Side 118
Rengøring	Side 118
Opbevaring	Side 118
Bortskaffelse	Side 119
Garanti	Side 119
Afvikling af garantisager	Side 120
Service	Side 120

Liste over brugte piktogrammer

	FARE! – Advarer om en fare med høj risiko, der kan være livsfarlig eller føre til alvorlige personskader, hvis den ikke undgås (f.eks. risiko for kvælning)		Vekselstrøm/spænding
	ADVARSEL! – Advarer om en fare med moderat risiko, der kan være livsfarlig eller føre til alvorlige personskader, hvis den ikke undgås (f.eks. elektrisk stød)	Hz	Hertz (forsyningsfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Advarer om en fare med lav risiko, der kan føre til mindre eller moderate personskader, hvis den ikke undgås (f.eks. skoldning)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	BEMÆRK! – Advarer om mulig skade på ejendom/produktet, hvis situationen ikke undgås (f.eks. risiko for kortslutning)		Fare - risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol med ordet »Info« giver brugeren yderligere nyttige oplysninger.		Forsigtig - varm overflade!
	Fødevarerikkerhed Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.		Dette apparat er i beskyttelsesklasse I og skal sluttes til en beskyttende jordforbindelse.
CE	CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.	 	Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

XXL-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.

● Anvendelsesformål

- Dette produkt er beregnet til at lave vaffler. Produktet må ikke bruges til andre formål.
- Dette produkt er kun beregnet til privat husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til erhvervs-mæssigt brug.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Når du har pakke produktet ud, skal du se om alle delene følger med og at de er i ordentlig stand. Fjern al emballage før brug.

- 1 XXL-vaffeljern
- 1 Brugsvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Varmeplade
- 2 Lås
- 3 Ledningsholder
- 4 Ledning med stik
- 5 Tænd/sluk-knap
- 6 Låst
- 7 Grøn indikator (klar)
- 8 Rød indikator (strøm)

● Tekniske data

Modelnummer med VDE-stik.	HG12147
Indgangsspænding:	220-240 V~, 50 Hz
Strømforbrug:	900 W
Strømforbrug, når produktet er slukket:	0,0 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering: HG12147:	GS (Intertek)



Generelle sikkerhedsinstruktioner

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU GØRE DIG BEKENDT MED ALLE SIKKERHEDSOPLYSNINGERNE OG BRUGSINSTRUKTIONERNE! HVIS DETTE PRODUKT GIVES VIDERE TIL ANDRE, SKAL ALLE DOKUMENTERNE FØLGE MED!

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning! Der påtages intet ansvar for følgeskader! Producenten påtager sig intet ansvar for materielle skader eller personskader, som følge af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR SKADER OG LIVSFARLIGT FOR SPÆDBØRN OG BØRN!

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningfare.

Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.

- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Rengørings- og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Produktet og dets ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Anvendelsesformål

⚠ ADVARSEL! Forkert brug kan føre til skader. Dette produkt må kun bruges i henhold til disse instruktioner. Produktet må på ingen måde ændres.

El-sikkerhed

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Du må aldrig selv forsøge af reparere dette produkt. Hvis produktet holder op med at virke, må det kun repareres af kvalificerede fagfolk.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger!

- Produktet bliver varmt under første brug. Undgå, at røre produktet under brug eller umiddelbart efter brug.
- Produktets tilgængelige overflader kan blive meget varme, når produktet er i brug.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød! Brug aldrig et beskadiget produkt. Hvis produktet beskadiges, skal det afbrydes fra strømforsyningen, og du skal kontakte din forhandler.

- Produktet må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, hvis det har synlige tegn på skader.
- Produktet tændes først, når tænd/sluk-knappen sættes på I.
- Før produktet slutes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Se regelmæssigt strømkablet og strømkablet efter for skader. Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.

- Beskyt strømkablet mod skader. Ledningen må ikke hænge ud over skarpe kanter, elle klemmes eller bøjes. Strømkablet skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er sluttet til strømforsyningen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende). Produktet skal altid bruges på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Produktet må ikke tildækkes, når det er i brug eller umiddelbart efter brug, når det stadig er varmt.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme mellem pladerne eller rører kanten af pladerne.
- Det anbefales ikke at bruge forlængerledninger. Hvis du skal bruge en forlængerledning, skal den kunne bruges med mindst 10 A.
- Træk ledningerne så ingen kan snuble over dem, eller på anden måde beskadige dem.

- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

Rengøring og opbevaring

⚠ **ADVARSEL! Risiko for personskader!**

- Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten, når det ikke bruges og før rengøring.
- Det varme produkt må ikke opbevares i et skab eller i emballagen.
 - Undgå, at trække i kablet når strømkablet afbrydes fra stikkontakten.
 - Produktet, dets ledning og strømstikket skal beskyttes mod støv, direkte sollys og dryppende og sprøjtende vand.
 - Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.
 - Produktet skal beskyttes mod varme. Produktet må ikke stilles tæt på åben ild eller varmekilder, såsom komfurer eller varmeapparater.
 - I afsnittet "Rengøring" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● Først opsætning af produktet

● Udpakning af produktet og grundlæggende rengøring

1. Tag produktet ud af emballagen og fjern alt emballagemateriale og plastikindpakning.
2. Sørg for, at alle anførte dele medfølger (se afsnittet "Leveringsomfang").
3. Sørg for, at produktet og alle delene er i god stand. Hvis du finder skader eller defekter, må produktet ikke bruges. Følg i stedet for proceduren, der er beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Under produktionen dækkes delene med en beskyttende oliefilm. Før første brug skal produktet tændes uden mad i det, så eventuelle rester fordamper.
5. Før produktet bruges for første gang, skal alle dele af produktet rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

● Betjening

① INFO:

- Produktet kan lugte første gang det bruges. Dette er på grund af eventuelle produktionsrester. Dette er normalt, og det betyder ikke at produktet ikke virker.
- Lad produktet stå tomt og tænd det i ca. 5-10 minutter for at fjerne eventuelle produktionsrester. Sørg for, at der er nok ventilation omkring produktet.
- Smid de første vaffer du laver ud.

● Sådan tændes/slukkes produktet

① INFO:

- Den grønne indikator [7] lyser af og til under brug. Dette betyder, at produktet genopvarmes til tilberedningstemperaturen.
- Produktet slukkes på tænd/sluk-knappen, og tænd/sluk-knappen forbliver i "O"-position. Herefter går både den røde og grønne indikator ud.

1. Sådan tændes produktet: Slut strømstikket [4] til en passende stikkontakt. Sæt tænd/sluk-knappen [5] på I. Den røde indikator [8] begynder, at lyse.
2. Sådan slukkes produktet: Sæt tænd/sluk-knappen [5] på O. Den røde indikator [8] går ud. Træk strømstikket [4] ud af stikkontakten.

Lysindikator	Status
Den røde indikator [8] går ud Den grønne indikator [7] går ud	Produktet er slukket
Den røde indikator [8] lyser Den grønne indikator [7] går ud	Produktet forvarmer/ genopvarmer.
Den røde indikator [8] lyser Den grønne indikator [7] lyser	Den optimale temperatur er nået.

● Forberedelse af vafferne

① INFO:

- Smør begge varmeplader [1] med en passende mængde madolie.
 - Hold produktet låst, når det forvarmes.
 - Produktet må ikke fyldes for meget op.
1. Forvarm, indtil den grønne indikator [7] lyser.
 2. Tryk på låsen [2]. Åbn produktet.
 3. Fyld dejen på varmepladerne [1] med en træ- eller varmebestandig plastikske. Brug ikke metalredskaber, da de kan beskadige varmepladens sliplet-belægning.
 4. Luk produktet. Luk låsen [2]. Herefter tilberedes vaffen.
 5. Vaffen skal tilberedes i ca. 10 minutter. Forlæng eller forkort tilberedningstiden for at opnå det ønskede resultat. Vaffen er tilberedt, når den er gyldenbrun.
 6. Når tilberedningen er færdig: Sæt tænd/sluk-knappen [5] på O. Træk strømstikket [4] ud af stikkontakten.

● Opskrifter

- ① **INFO:** Følgende opskrift har en tilberedningstid på 10 minutter.
- Når vaflerne er færdige, skal du vente i mindst 4 minutter, før du åbner vaffeljernet, eller kan vaflerne gå i stykker.
 - Sådan tager du vaflerne ud: Brug en kækkenkniv af plastik/træ (eller et andet redskab, der ikke er af metal), så produktets slip-belægning ikke ødelægges.

● Belgiske vafler

Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Almindeligt mel
2 pakker	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Put æg, vaniljesukker, sukker og smør i en mellemstor skål.
3. Tilsæt bagepulver, ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken i skålen og rør blandingen grundigt.
4. Tilsæt resten af melet og mælken, og rør derefter dejen, indtil den bliver cremet.
5. Smør begge plader med olie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
7. Luk produktet og tilbered dejen i 8 minutter.
8. Server med det samme.

● Vafler med blåbær

Ingredienser:

100 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
100 g	Sukker
280 g	Almindeligt mel
8 g	Bagepulver
80 g	Blåbær (friske eller frosne)

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Pisk olie, mælk, æg og sukker sammen i en stor skål. Tilsæt melet, bagepulveret og rør dem godt sammen.
3. Tilsæt blåbærene.
4. Smør begge plader med olie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet, og tilbered vaflen i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
7. Tag vaflen ud og lad den køle ned i 5 minutter, hvorefter du har en sprød vaffel.
8. Server med det samme.

● Vafler med skinke og ost

Ingredienser:

570 g	Pak med nedkølede rösti
225 g	Skinke i tern
200 g	Revet cheddar-ost
3	Store æg, pisket
2 nelliker	Hvidløg (hakket)
2 tsk.	Hakked frisk persilleblade
½ tsk.	Tørret timian
¼ tsk.	Røget paprika

Salt og friskkværnet sort peber til kryddring

Forberedelse:

1. Tø posen med rösti op.
2. Forvarm produktet.
3. Smør begge plader med olie.
4. Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i en stor skål. Krydr med salt og peber.
5. Hæld kartoffeldejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet, og tilbered vaflen i ca. 7 minutter, indtil de er gyldenbrune og sprøde.
7. Server med det samme.

● Belgiske brownie-vافler

Ingredienser:

180 g	Almindeligt mel
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Flormelis
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Smeltet usaltet smør
2	Store æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladeknapper

- **Valgfri fyld:** Vaniljeis, chokoladesauce, flormelis

Forberedelse:

1. Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i en stor skål. Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
2. Pisk æg, vaniljeekstrakt og vand i en lille skål. Pisk æggeblandingen ind i den tørre blanding. Tilsæt derefter det smeltede smør. Tilsæt til sidst chokoladeknapperne.
3. Smør begge plader med olie.
4. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
5. Luk produktet og tilbered dejen i ca. 3 minutter.
6. Åbn låget og se til vafflen. Vafflen skal være færdigformet, men blød at røre ved.
7. Serveres med flormelis, vaniljeis eller chokoladesauce.

● Vافler med citron

Ingredienser:

150 g	Almindeligt mel
50 g	Sukker
2 g	Bagepulver
2 g	Salt
4	Store æg (adskilt)
120 ml	Mælk
30 ml	Smeltet smør
1	Frisk citron

Forberedelse:

1. Pres citronen til citronsaft
2. Bland æggeblommer, sukker og salt.
3. Rør mælken, citronsaften og smørret i. Pisk grundigt.
4. Tilføj mel og bagepulver.
5. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
6. Pisk æggehvinderne stive. Tilføj dem til blandingen.
7. Hæld dejen på vaffelpladerne. Tilbered vafflerne, indtil de er færdige.

● Vافler med jordnødder

Ingredienser:

210 g	Almindeligt mel
70 g	Sukker
8 g	Bagepulver
2 g	Salt
3	Æg
160 ml	Mælk
100 g	Smør (smeltet)

Jordnøddesmør
Kondenseret mælk

Forberedelse:

1. Pisk æggene ordentligt sammen med sukkeret.
2. Rør mel, mælk, smør, salt, bagepulver i og bland dem godt.
3. Forvarm produktet.
4. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
5. Tilføj dem til blandingen. Tilbered vafflerne, indtil de er færdige.
6. Tag vafflerne ud og lad dem stå i 3 minutter.
7. Put jordnøddesmørret og den kondenseret mælk på vafflerne. Fold den, hvorefter den er klar til servering.

● Vafler med gulerødder og kartofler

Ingredienser:

- 2 Medium gulerødder (ca. 220 g), skrællet og revet
- 1 Medium/små søde kartofler (ca. 265 g), skrællet og revet
- 125 g Ost, revet
- 70 g Almindeligt mel
- 1 Forårsløg (spidskål/grønsløg), hakket fint
- 1 spsk. Hakket frisk persille
- 3 Æg, let pisket

Forberedelse:

1. Put revet gulerod, sød kartoffel, ost, forårsløg, persille og mel i en stor skål. Rør dem godt sammen, indtil de er blandet ordentligt.
2. Tilsæt æggene og bland dem godt sammen.
3. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
4. Hæld dejen på vaffelpladerne. Tilberede vafle, indtil de er færdige.

● Vafler med cheddar-ost

Ingredienser:

- 180 g Almindeligt mel
- 55 g Rismel. Du kan også bruge fint majsme
- 1 spsk. Bagepulver
- 1 tsk. Hvidløgspulver
- ½ tsk. Røget paprika
- ½ tsk. Fint havsalt
- 3 Store æg (adskilt)
- 370 g Kærnemælk
- 6 spsk. Usaltet smør, smeltet og let afkølet
- 85 g Revet stærk cheddar-ost
- 2 spsk. Revet parmesanost

Forberedelse:

1. Pisk mel, bagepulver, salt og krydderier sammen i en mellemstor skål, indtil du har en jævn blanding.

2. Pisk æggeblommerne og kærnemælken sammen i en lille skål. Tilsæt blandingen til de tørre ingredienser, og rør dem godt sammen en gummispatel, indtil der ikke er striber af tørre ingredienser tilbage (blandingen må godt være lidt klumpet). Tilsæt den smeltede smør.
3. Pisk æggehviter i en røremaskine, eller i skålen med en røremaskine og piskeris. Pisk dem på en medium-høj hastighed, indtil blandingen er medium stiv.
4. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
5. Bland ⅓ æggehviter i dejen, så den bliver lysere. Tilsæt derefter resten af æggehviten og bland dem sammen. Tilsæt den revne ost.
6. Hæld dejen på vaffelpladerne. Tilberede vafle, indtil de er færdige.

● Matcha-vafler

Ingredienser:

- 2 tsk. Matchapulver
- 200 g Almindeligt mel
- 1 tsk. Bagepulver
- 50 g Flormelis (¼ kop)
- 160 ml Sødmælk
- 1 tsk. Vaniljeekstrakt
- 2 Æg
- 100 g Vegetabilsk olie

Forberedelse:

1. Pisk æggene med sukkeret.
2. Pisk alle ingredienserne sammen i en skål eller en blender.
3. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
4. Hæld dejen på vaffelpladerne. Tilberede vafle, indtil de er færdige.

● Vaffler med honningkager og kærnemælk

Ingredienser:

200 g kop	Almindeligt mel
½ tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Stødt ingefær
¾ tsk.	Stødt kanel
¼ tsk.	Salt
⅛ tsk.	Stødt nelliker
100 g kop	Pakket brun sukker
1	Store æg (adskilt)
150 g	Kærnemælk
50 g kop	Melasse
3 spsk.	Smør, smeltet
⅛ tsk.	Vinsyre

Forberedelse:

1. Bland mel, bagepulver, stødt ingefær, stødt kanel, salt, stødt nelliker i en stor skål og bland dem godt sammen.
2. Pisk brun sukker og æggeblomme i en lille skål, indtil blandingen er luftigt. Tilsæt kærnemælk, melasse og smør. Rør i de tørre ingredienser i, indtil blandingen er jævn.
3. Pisk æggehviden og vinsyre sammen i en anden lille skål, indtil blandingen er stiv.
4. Forvarm produktet, indtil den grønne indikator lyser.
5. Bland forsigtigt æggehviden i dejen. Forvarm vaffeljernet og hæld hurtigt dejen på varmepladerne med en ske. Tilbered, indtil vafflen er gyldenbrun.

● Rengøring

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Før rengøring: Træk altid strømstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

⚠ ADVARSEL!

- Produktets elektriske dele må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

- Undgå, at vand eller andre væsker trænger ind i produktet.
- Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster.

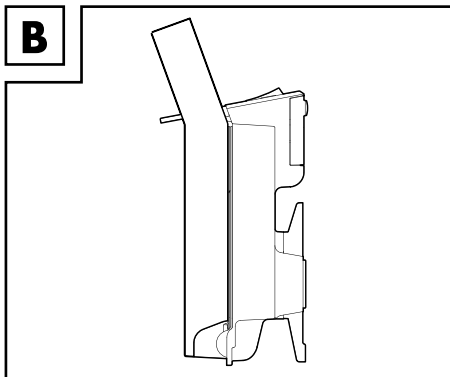
ⓘ BEMÆRK: Produktet skal rengøres umiddelbart efter det har kølet ned. Hvis madresterne tørrer ud, er de svære at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
Kabinet	<ul style="list-style-type: none">■ Tør kabinettet af med en let fugtig klud.■ Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i produktet.
Varmeplader 1	<ul style="list-style-type: none">■ Tør pladerne af med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
Åbninger omkring varmepladerne 1	<ul style="list-style-type: none">■ Sådan fjerner du fedt og væsker: Brug et stykke køkkenrul.■ Sådan fjerner du fastbrændte rester: Brug en træspatel eller små tandstikker.

● Opbevaring

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet må ikke gemmes væk umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

- Rengør produktet før opbevaring.
- Vikl ledningen **4** rundt om ledningsholderen **3**.
- Produktet skal opbevares i dets originale emballage, når det ikke er i brug.
- Produktet skal opbevares på et tørt sted uden for børns rækkevidde.



- Produktet kan også opbevares lodret (fig. B).

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes 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.

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

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 er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatører, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 465799_2404) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, 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



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina	122
Introduzione	Pagina	122
Destinazione d'uso	Pagina	122
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	122
Descrizione dei componenti	Pagina	123
Specifiche tecniche	Pagina	123
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina	123
Operazioni preliminari	Pagina	126
Disimballaggio e pulizia generica	Pagina	126
Utilizzo	Pagina	126
Accensione/spegnimento del prodotto	Pagina	126
Preparazione di waffle	Pagina	127
Ricette	Pagina	127
Waffle classici	Pagina	127
Waffle ai mirtilli	Pagina	127
Waffle al prosciutto e formaggio	Pagina	128
Waffle al cioccolato	Pagina	128
Waffle al limone	Pagina	129
Waffle alle arachidi	Pagina	129
Waffle alle carote e patate	Pagina	129
Waffle al formaggio cheddar	Pagina	129
Waffle al tè matcha	Pagina	130
Waffle allo zenzero e cannella	Pagina	130
Pulizia	Pagina	130
Conservazione	Pagina	131
Smaltimento	Pagina	131
Garanzia	Pagina	132
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	132
Assistenza	Pagina	132

Elenco dei simboli utilizzati

	PERICOLO! - Indica un pericolo di elevata entità che causa lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di soffocamento).		Corrente alternata/tensione
	AVVERTENZA! - Indica un pericolo di media entità che può causare lesioni gravi o mortali (ad esempio, rischio di scossa elettrica).	Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)
		W	Watt
	ATTENZIONE! - Indica un pericolo di bassa entità che può causare lesioni lievi o moderate (ad esempio, rischio di ustione).		Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	AVVISO! - Indica il possibile rischio di danni al prodotto o ad altre proprietà (ad esempio, rischio di corto circuito)		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
	NOTA: Questo simbolo seguito dal termine "Nota" fornisce ulteriori informazioni utili.		Attenzione! Superficie calda.
	Uso alimentare Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.		Questo prodotto è un apparecchio di classe I e deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
CE	Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.		Avvertenza di sicurezza Istruzione per l'uso

PIASTRA XXL PER WAFFLE

● Introduzione

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

● Destinazione d'uso

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

● Contenuto dell'imballaggio

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

- 1 Piastra XXL per waffle
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Piastra riscaldante
- 2 Fermaglio
- 3 Alloggio per cavo di alimentazione
- 4 Cavo di alimentazione con spina
- 5 Interruttore di accensione/spegnimento
- 6 Posizione di bloccaggio
- 7 Indicatore luminoso verde (riscaldamento)
- 8 Indicatore luminoso rosso (alimentazione)

● Specifiche tecniche

Numero di modello con spina VDE:	HG12147
Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	900 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W
Classe di protezione:	I
Certificazione: HG12147:	GS (Intertek)



Avvertenze di sicurezza generali

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

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per

eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

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

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

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

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

- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Destinazione d'uso

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

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

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni!

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

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto ed è visibilmente danneggiato.
- Il prodotto è alimentato elettricamente solo dopo aver portato l'interruttore di accensione/spengimento in posizione **I**.
- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.

- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro i danni. Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione a distanza superfici calde e fiamme libere.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si incastri tra le piastre o entri a contatto con il bordo delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Se è necessario usare una prolunga, deve essere progettata per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non possa essere danneggiato o causi inciampamenti.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Utilizzo

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

Pulizia e conservazione

- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo e quando non è in uso.
- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocciolamenti e schizzi d'acqua.

- Riporre il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.
- Consultare la sezione "Pulizia" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

● **Operazioni preliminari**

● **Disimballaggio e pulizia generica**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole in plastica.
2. Verificare che siano presenti tutti i componenti elencati alla sezione "Contenuto dell'imballaggio".
3. Verificare che il prodotto e tutti i componenti siano in buone condizioni. Se presentano danni o difetti, non usare il prodotto ma seguire le procedure riportate alla sezione "Garanzia".
4. Durante la fabbricazione, le parti sono coperte da una pellicola oleosa protettiva. Al primo utilizzo, mettere in funzione il prodotto senza alimenti per rimuovere eventuali residui.
5. Prima di usare il prodotto per la prima volta, pulirlo come indicato alla sezione "Pulizia".

● **Utilizzo**

❗ **NOTA**

- Al primo utilizzo, eventuali residui di fabbricazione possono causare un leggero odore. È un fenomeno normale e non è indice di malfunzionamento.

- Mettere in funzione il prodotto senza alimenti per circa 5-10 minuti per rimuovere eventuali residui. Garantire una sufficiente ventilazione.
- Gettare i primi waffle preparati con il prodotto.

● **Accensione/spegnimento del prodotto**

❗ **NOTA**

- Durante l'uso, l'indicatore luminoso verde **7** si accenderà e si spegnerà ripetutamente, a indicare che il prodotto si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di cottura.
 - Per spegnere il prodotto, portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "O". L'indicatore luminoso rosso e l'indicatore luminoso verde si spegneranno.
1. Per accendere il prodotto, Collegare il cavo di alimentazione **4** a una presa di corrente adatta e portare l'interruttore di accensione/spegnimento **5** in posizione **I**. L'indicatore luminoso rosso **8** si accenderà.
 2. Per spegnere il prodotto, portare l'interruttore di accensione/spegnimento **5** in posizione **O**. L'indicatore luminoso rosso **8** si spegnerà. Scollegare il cavo di alimentazione **4** dalla presa di corrente.

Indicatore luminoso	Stato
Indicatore rosso 8 spento Indicatore verde 7 spento	Il prodotto è spento.
Indicatore rosso 8 acceso Indicatore verde 7 spento	Il prodotto si sta riscaldando.
Indicatore rosso 8 acceso Indicatore verde 7 acceso	La temperatura ottimale è stata raggiunta.

● Preparazione di waffle

❗ **NOTA**

- ❑ Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con dell'olio da cucina.
 - ❑ Tenere il prodotto chiuso durante il preriscaldamento.
 - ❑ Non riempire eccessivamente il prodotto.
1. Attendere che l'indicatore luminoso verde **7** si illumini.
 2. Premere il fermaglio **2**. Aprire il prodotto.
 3. Usare un mestolo in legno o plastica termoresistente per versare la pastella sulle piastre riscaldanti **1**. Non usare mestoli in metallo per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.
 4. Chiudere il prodotto. Chiudere il fermaglio **2**. Il prodotto inizierà a cuocere i waffle.
 5. La cottura richiede circa 10 minuti. Aumentare o ridurre il tempo di cottura in base alle proprie preferenze. Il waffle è pronto quando è dorato.
 6. Al termine della cottura, portare l'interruttore di accensione/spengimento **5** in posizione **0**. Scollegare il cavo di alimentazione **4** dalla presa di corrente.

● **Ricette**

- ❗ **NOTA:** le ricette riportate di seguito richiedono un tempo di cottura di 10 minuti.
- Non aprire il prodotto prima di 4 minuti dall'inizio della cottura per evitare di danneggiare i waffle.
- Per rimuovere i waffle, usare una spatola in plastica o in legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.

● Waffle classici

Ingredienti:

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

Preparazione

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

● Waffle ai mirtilli

Ingredienti:

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

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio, il latte, le uova e lo zucchero. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene.
3. Aggiungere i mirtilli.

4. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina spray.
5. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere la pastella per circa 10 minuti, finché i waffle non sono dorati.
7. Estrarre i waffle e lasciarli raffreddare per 5 minuti affinché diventino croccanti.
8. Servire immediatamente.

● Waffle al prosciutto e formaggio

Ingredienti:

570 g	Rösti surgelato
225 g	Prosciutto della Foresta nera, a dadini
200 g	Formaggio cheddar sfilacciato
3	Uova grandi, sbattute
2 spicchi	Aglione (tritato)
2 cucchiaini	Prezzemolo fresco sminuzzato
½ cucchiaino	Timo essiccato
¼ di cucchiaino	Paprica affumicata
Sale e pepe nero macinato al momento, a piacere	

Preparazione

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

● Waffle al cioccolato

Ingredienti:

180 g	Farina multiuso
65 g	Cacao in polvere amaro
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale marino
10 cucchiaini	Burro non salato fuso
2	Uova grandi
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Mini gocce di cioccolato

- **Guarnizioni opzionali:** gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto. In una ciotola grande, miscelare la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito e il sale. Fondere il burro e lasciare che si raffreddi un po'.
2. In una ciotola piccola, sbattere le uova, l'estratto di vaniglia e l'acqua. Aggiungere la miscela di uova alla miscela secca, quindi mescolare rapidamente con il burro fuso. Aggiungere le gocce di cioccolato.
3. Ungere entrambe le piastre con dell'olio da cucina spray.
4. Distribuire uniformemente la pastella sulla piastra inferiore.
5. Chiudere il prodotto e cuocere la pastella per circa 3 minuti.
6. Aprire il coperchio per controllare i waffle. I waffle devono essere ben formati, ma morbidi al tatto.
7. Servire con lo zucchero a velo, il gelato alla vaniglia o la salsa al cioccolato.

● Waffle al limone

Ingredienti:

150 g	Farina multiuso
50 g	Zucchero
2 g	Lievito in polvere
2 g	Sale
4	Uova grandi (tuorli separati dall'albume)
120 ml	Latte
30 ml	Burro fuso
1	Limone fresco

Preparazione

1. Spremere il limone per estrarne il succo.
2. Unire i tuorli d'uovo, lo zucchero e il sale.
3. Aggiungere il latte, il succo di limone e il burro. Sbattere la miscela.
4. Aggiungere la farina e il lievito.
5. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
6. Sbattere gli albumi a neve. Aggiungerli alla miscela.
7. Versare la pastella sulle piastre. Cuocere i waffle.

● Waffle alle arachidi

Ingredienti:

210 g	Farina multiuso
70 g	Zucchero
8 g	Lievito in polvere
2 g	Sale
3	Uova
160 ml	Latte
100 g	Burro (fuso)
	Burro di arachidi
	Crema spalmabile al latte

Preparazione

1. Sbattere le uova con lo zucchero.
2. Aggiungere la farina, il latte, il burro, il sale, il lievito e mescolare bene.
3. Preriscaldare il prodotto.
4. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
5. Aggiungerli alla miscela. Cuocere i waffle.

6. Estrarre i waffle e lasciarli riposare per 3 minuti.
7. Spalmare il burro di arachidi e la crema di latte sui waffle. Servire.

● Waffle alle carote e patate

Ingredienti:

2	Carote medie (220 g circa), sbucciate e grattugiate
1	Patate dolci medie/piccole (265 g circa), sbucciate e grattugiate
125 g	Formaggio, grattugiato (sfilacciato)
70 g	Farina comune (farina multiuso)
1	Cipollotto, tritato finemente
1 cucchiaino	Prezzemolo fresco sminuzzato
3	Uova, leggermente sbattute

Preparazione

1. Versare le carote grattugiate, le patate dolci, il cipollotto, il prezzemolo e la farina in una ciotola grande e mescolare il tutto.
2. Aggiungere le uova e mescolare bene.
3. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
4. Versare la pastella sulle piastre. Cuocere i waffle.

● Waffle al formaggio cheddar

Ingredienti:

180 g	Farina multiuso
55 g	Farina di riso (o farina di mais fine)
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Aglione in polvere
½ cucchiaino	Paprica affumicata
½ cucchiaino	Sale marino fine
3	Uova grandi, tuorli separati dall'albume
370 g	Latticello
6 cucchiaini	Burro non salato, fuso e tiepido
85 g	Formaggio cheddar stagionato sfilacciato
2 cucchiaini	Formaggio parmigiano grattugiato

Preparazione

1. In una ciotola di medie dimensioni, mescolare bene la farina, il lievito, il sale e le spezie.
2. In una ciotola piccola, sbattere i tuorli d'uovo e il latticello. Aggiungere la miscela agli ingredienti solidi e mescolare con una spatola in gomma finché gli ingredienti solidi non si sono sciolti (non è un problema se rimane qualche grumo). Aggiungere il burro fuso.
3. Sbattere gli albumi con uno sbattitore elettrico o un'impastatrice con l'accessorio frusta. Sbattere a velocità media/alta finché gli albumi a neve non sono sodi ma morbidi.
4. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
5. Aggiungere $\frac{1}{3}$ degli albumi a neve alla pastella e mescolare delicatamente; quindi aggiungere gli albumi a neve rimanenti e mescolare finché non sono quasi sciolti. Aggiungere il formaggio sfilacciato.
6. Versare la pastella sulle piastre. Cuocere i waffle.

● Waffle al tè matcha

Ingredienti:

2 cucchiaini	Tè matcha in polvere
200 g	Farina multiuso
1 cucchiaino	Lievito in polvere
50 g	($\frac{1}{4}$ di tazza) zucchero semolato
160 ml	Latte intero
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia puro
2	Uova
100 g	Olio vegetale

Preparazione

1. Sbattere le uova con lo zucchero.
2. In una ciotola o un frullatore, sbattere tutti gli ingredienti.
3. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
4. Versare la pastella sulle piastre. Cuocere i waffle.

● Waffle allo zenzero e cannella

Ingredienti:

200 g	Farina multiuso
$\frac{1}{2}$ cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Zenzero macinato
$\frac{3}{4}$ di cucchiaino	Cannella macinata
$\frac{1}{4}$ di cucchiaino	Sale
$\frac{1}{8}$ di cucchiaino	Chiodi di garofano macinati
100 g	Zucchero di canna
1	Uovo grande, tuorlo separato dall'albume
150 g	Latticello
50 g	Melassa
3 cucchiaini	Burro, fuso
$\frac{1}{8}$ di cucchiaino	Cremor tartaro

Preparazione

1. In una ciotola grande, versare la farina, il lievito, lo zenzero, la cannella, il sale e i chiodi di garofano e mescolare bene.
2. In una ciotola piccola, sbattere lo zucchero di canna e il tuorlo d'uovo fino a ottenere un composto soffice; aggiungere il latticello, la melassa e il burro. Aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare bene per scioglierli.
3. In un'altra ciotola piccola, sbattere l'albume e il cremor tartaro fino a ottenere un composto sodo.
4. Preriscaldare il prodotto finché l'indicatore luminoso verde non si illumina.
5. Aggiungere delicatamente l'albume a neve alla pastella. Versarla subito sulla piastra preriscaldata. Cuocere finché i waffle non sono dorati.

● Pulizia

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Prima di pulire il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione **4** dalla presa di corrente.

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

⚠ AVVERTENZA!

- Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
- Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole rigide.

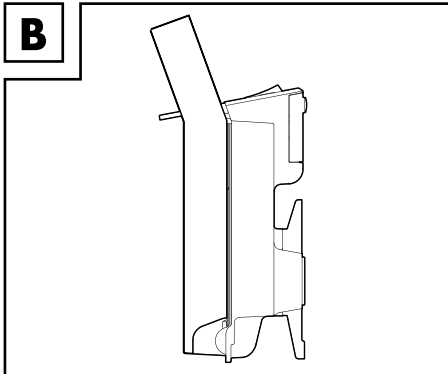
ⓘ NOTA: pulire il prodotto non appena si è raffreddato; i residui alimentari incrostati sono difficili da rimuovere.

Parte	Modalità di pulizia
Involucro esterno	<ul style="list-style-type: none">■ Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido.■ Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti 1	<ul style="list-style-type: none">■ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detergente delicato.
Fessure intorno alle piastre riscaldanti 1	<ul style="list-style-type: none">■ Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente.■ Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.

● Conservazione

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

- Pulire il prodotto prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di alimentazione **4** nell'apposito alloggiamento **3**.
- Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.



- Il prodotto può essere riposto anche in posizione verticale (Fig. B).

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 465799_2404) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**



Assistenza Italia


Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A használt piktogramok listája	Oldal 134
Bevezető	Oldal 134
Rendeltetésszerű használat	Oldal 134
Szállítás terjedelme	Oldal 134
Alkatrészjegyzék	Oldal 135
Műszaki adatok	Oldal 135
Általános biztonsági utasítások	Oldal 135
A termék első üzembe helyezése	Oldal 138
A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása	Oldal 138
Működtetés	Oldal 138
A termék be-/kikapcsolása	Oldal 138
Gofri készítése	Oldal 139
Receptek	Oldal 139
Belga gofri	Oldal 139
Áfonyás gofri	Oldal 139
Sonkás és sajtos gofri	Oldal 140
Belga brownie gofri	Oldal 140
Citromos gofri	Oldal 141
Földimogyorós gofri	Oldal 141
Sárgarépás és burgonyás gofri	Oldal 141
Cheddar sajtos gofri	Oldal 142
Matcha gofri	Oldal 142
Mézeskalácsos, írós gofri	Oldal 142
Tisztítás	Oldal 143
Tárolás	Oldal 143
Mentesítés	Oldal 144
Garancia	Oldal 144
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 145
Szerviz	Oldal 145

A használt piktogramok listája

	VESZÉLY! – Olyan magas kockázatú veszélyre utal, amely súlyos sérülést vagy halált okoz, ha nem kerülik el (pl. fulladásveszély)		Váltakozó áramerősség/feszültség
	FIGYELEM! – Olyan közepes kockázatú veszélyre utal, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülik el (pl. áramütés veszélye)	Hz	Hertz (tápáram-frekvencia)
	FIGYELEM! – Olyan alacsony kockázatú veszélyre utal, amely enyhe vagy közepes sérülést okozhat, ha nem kerülik el (pl. forrázás veszélye)	W	Watt
	MEGJEGYZÉS! – Lehetséges anyagi károkra/a termék sérülésére figyelmeztet, ha nem kerülik el (pl. rövidzárlat veszélye).		Veszély – áramütés veszélye!
	INFORMÁCIÓ: Ez a szimbólum az „Infó” figyelmeztető szóval kiegészítő hasznos információkat ad.		Vigyázat- forró felület!
	Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az ízre vagy az illatra.		A készülék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.
	A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.	 	Biztonsági információk Használati útmutató

XXL GOFRISÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

- Ez a termék gofri sütésére készült. A termék nem használható más célokra.
- Ez a termék csak privát otthoni használatra, nem kereskedelmi használatra készült.
- A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból eredő károkokért.

● Szállítás terjedelme

A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 XXL gofrisütő
- 1 Használati útmutató

● Alkatrészjegyzék

(A ábra)

- 1 Sütőlap
- 2 Retesz
- 3 Hálózati kábel rögzítőelem
- 4 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 5 Be-/kikapcsoló
- 6 Zárt pozíció
- 7 Zöld jelzőlámpa (készlet)
- 8 Piros jelzőlámpa (tápellátás)

● Műszaki adatok

Modellszám: VDE csatlakozódugóval:	HG12147
bemeneti feszültség:	220- 240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	900 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzem módban:	0,0 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány: HG12147:	GS (Intertek)



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERJE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓT ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST! AMIKOR HARMADIK FÉLNEK ÁTADJA A TERMÉKET, ADJON ÁT VELE MINDEN HOZZÁ TARTOZÓ DOKUMENTUMOT!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal. A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent. A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a csomagolóanyagtól.

- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a termék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait.
- Gyerekek ne játsszanak a termékkel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak akkor végezhetik, ha betöltötték 8. életévüket, és felnőtt felügyeli őket.
- A terméket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

Rendeltetésszerű használat

- ⚠ FIGYELEMEZTETÉS!** A helytelen használat sérülést okozhat. A terméket kizárólag a jelen utasításoknak megfelelően használja. Semmilyen módon ne próbálja meg módosítani a terméket.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Soha ne próbálkozzon önállóan a termék javításával. Meghibásodás esetén a javítást csak képzett szakember végezheti.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

- Használat közben a termék felforrósodik. Ne érintse meg a terméket használat közben vagy közvetlenül használat után.
- A termék működése közben az elérhető felületek felforrósodhatnak.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Áramütés veszélye! Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Áramütés veszélye! Soha ne használjon sérült terméket. Húzza ki a terméket a hálózati aljzatból, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha sérült.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.

- A készülék csak akkor kap tápellátást, ha a be-/kikapcsoló kapcsoló I állásba van kapcsolva.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség és az áramerősség megfelel a termék adattábláján feltüntetett értékeknek.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében, a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében (vagy megfelelően képzett szakemberrel) szabad kicseréltetni.
- Védje a hálózati vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széléken keresztül lógjon, ne nyomja össze, és ne hajtsa be. Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől és nyílt lángtól.
- Ne helyezze a terméket forró felületekre (gáz, elektromos vagy széntüzelésű tűzhely stb.). A terméket mindig tiszta és száraz, sík, hőálló és stabil felületen működtesse.
- Ne takarja le a terméket használat közben vagy röviddel használat után, amikor még forró.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be a sütőlapok közé, és ne érintse meg a sütőlapok peremét.
- Elektromos hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, akkor legalább 10 A áramot el kell bírnia.
- A kábeleket úgy helyezze el, hogy ne lehessen bennük megbotlani, és más módon se sérüljenek meg.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

Működtetés

- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Sérülésveszély! Mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról tisztítás előtt, és amikor nem használják.

- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzataból.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetékét és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.
- Védje a terméket hőtől. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás” részben találhatóak.

● **A termék első üzembe helyezése**

● **A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és távolítsa el minden csomagolóanyagot és műanyag csomagolást.
2. Ellenőrizze, hogy minden felsorolt alkatrész megvan-e (lásd a „Szállítási terjedelem” fejezetet).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és az alkatrészek állapota megfelelő-e, ha bármilyen sérülést vagy hibát észlel, ne használja a terméket, hanem kövesse a „Garancia” fejezetben leírt eljárást.

4. A gyártás során az alkatrészeket védő olajfóliával borítják. Az első használat előtt működtesse a terméket élelmiszer nélkül, hogy az esetleges maradványok elpárologjanak.
5. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék minden részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

● **Működtetés**

① **INFORMÁCIÓ:**

- A lehetséges gyártási maradékok miatt az első indítás során szag képződhet. Ez normális, és nem okoz problémát a termék működésében.
- Működtesse a terméket üresen kb. 5–10 percre, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Gondoskodjon elegendő szellőzésről.
- Dobja ki az első gofrikat.

● **A termék be-/kikapcsolása**

① **INFORMÁCIÓ:**

- Működés közben a zöld jelzőlámpa **7** időről időre be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegszik a sütési hőmérsékletre.
 - A kikapcsolt üzemmód a készülék kikapcsolásával választható ki, és a be-/kikapcsoló „O” állásban marad. A piros és a zöld jelzőlámpa ki van kapcsolva.
1. A termék bekapcsolása: Dugja a hálózati csatlakozót **4** egy megfelelő hálózati aljzatba. Mozgassa a be-/kikapcsolót **5** **I** állásba. A piros jelzőlámpa **8** világitani kezd.
 2. A termék kikapcsolása: Mozgassa a be-/kikapcsolót **5** **●** állásba. A piros jelzőlámpa **8** elalszik. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a hálózati aljzataból.

Jelzőlámpa	Állapot
A piros jelzőlámpa 8 ki van kapcsolva A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva	Termék kikapcsolva
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva	A termék előmelegít/felmelegít.
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva A zöld jelzőlámpa 7 be van kapcsolva	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet.

● Gofri készítése

① INFORMÁCIÓ:

- Kenje be a sütőlapokat **1** megfelelő étolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltse túl a terméket.
1. Az előmelegítés addig tart, amíg a zöld jelzőlámpa **7** világítani nem kezd.
 2. Nyomja meg a reteszt **2**. Nyissa ki a terméket.
 3. Fa vagy hőálló műanyag merőkanállal öntse a tésztát a sütőlapokra **1**. Ne használjon fém mérőkanalat, mert az megrongálhatja a sütőlap tapadásmentes felületét.
 4. Zárja le a terméket. Zárja le a zárat **2**. A gofri sütése folyamatban van.
 5. A sütés kb. 10 percet vesz igénybe. Növelje vagy csökkentse a sütési időt a kívánt eredmény elérése érdekében. A gofri akkor ideális, ha aranybarna.
 6. Amikor befejeződött a sütés: Mozgassa a be-/kikapcsolót **5** **●** állásba. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a hálózati aljzatból.

● Receptek

① **INFORMÁCIÓ:** A következő receptek 10 perces sütési idővel készültek.

- Ne nyissa fel a terméket 4 percnél rövidebb idő után, különben a gofri elszakad.
- A gofri kivétele: Használjon műanyag/ fa spatulát (vagy más megfelelő nem fém eszközt), nehogy a termék tapadásmentes bevonata megrongálódjon.

● Belga gofri

Hozzávalók:

- | | |
|----------|-----------------------------|
| 5 | tojás |
| 250 g | vaj |
| 200 g | cukor |
| 400 ml | tej |
| 500 g | minden célra alkalmas liszt |
| 2 csomag | vaníliás cukor |
| 5 g | sütőpor |

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes tálban keverje össze a tojást, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét, majd keverje össze.
4. Adja hozzá a lisztet és a tejet, majd addig keverje, amíg a tészta krémessé nem válik.
5. Fújjon mindkét lemezre a sütőspray-vel.
6. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
7. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

● Áfonyás gofri

Hozzávalók:

- | | |
|--------|--|
| 100 ml | növényi olaj |
| 250 ml | tej |
| 2 | tojás |
| 100 g | cukor |
| 280 g | minden célra alkalmas liszt |
| 8 g | sütőpor |
| 80 g | Fürtös áfonya (friss vagy fagyasztott) |

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojást és a cukrot. Adja hozzá a lisztet, a sütőport, és jól keverje össze.
3. Mossa meg az áfonyát.
4. Fújjon mindkét lemezre a sütőspray-vel.
5. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse kb. 10 percig, amíg aranybarna nem lesz.
7. Vegye ki a gofrit, és hűtse 5 percig, hogy ropogós legyen.
8. Azonnal tálalja.

● Sonkás és sajtos gofri

Hozzávalók:

570 g	csomagolt hűtött hasábburgonya
225 g	fekete-erdei sonka, kockára vágott
200 g	reszelt cheddar sajt
3	nagy tojás, felverve
2 szegfűszeg	Fokhagyma (darált)
2 tk	apróra vágott friss petrezselyem levelek
½ tk	szárított kakukkfű
¼ tk	füstölt paprika
Só és frissen őrölt bors,	ízlés szerint

Elkészítés:

1. Olvassa fel a hasábburgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Fújjon mindkét lemezre a sütőspray-vel.
4. Egy nagy tálban keverje össze a hasábburgonyát, a sonkát, a sajtot, a tojást, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal.
5. Egyenletesen kanalazza a burgonya keveréket az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse kb. 7 percig, amíg aranybarna és ropogós nem lesz.
7. Azonnal tálalja.

● Belga brownie gofri

Hozzávalók:

180 g	minden célra alkalmas liszt
65 g	cukrozatlan kakaópor
20 g	porcukor
1 tk	sütőpor
1 tk	tengeri só
10 ek	olvasztott, sózott vaj
2	nagy tojás
2 tk	vaníliakivonat
60 ml	víz
120 g	mini csokoládé chips

- **Opcionális feltétek:** vanília fagyalt, csokoládé szósz, porcukor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sót. Olvassza meg a vaját, és kicsit tegye félre hűlni.
2. Egy kis tálban verje fel a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Keverje a tojásfehérjét a száraz keverékbe, majd gyorsan keverje össze az olvasztott vajjal. Keverje bele a csokoládé chipset.
3. Fújjon mindkét lemezre a sütőspray-vel.
4. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
5. Zárja le a terméket, és süsse 3 percig.
6. A gofri ellenőrzéséhez emelje fel a fedelet. A gofrinak teljesen formásnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
7. Porcukorral, vaníliás fagyalttal vagy csokoládéöntettel tálalja.

● Citromos gofri

Hozzávalók:

150 g	minden célra alkalmas liszt
50 g	cukor
2 g	sütőpor
2 g	só
4	nagy tojás (szétválasztva)
120 ml	tej
30 ml	olvasztott vaj
1	friss citrom

Elkészítés:

1. Préselje ki a lét a citromból
2. Keverje össze a tojássárgáját, a cukrot és a sőt.
3. Adja hozzá a lisztet, a citromlevet és a vaját. Jól verje fel.
4. Adja hozzá a lisztet és a sütőport.
5. Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
6. Verje habbá a tojásfehérjét. Keverje bele a keverékbe.
7. Tegye a tészta a gofri sütőlapokra. Süsse a gofrit, amíg elkészül.

● Földimogyorós gofri

Hozzávalók:

210 g	minden célra alkalmas liszt
70 g	cukor
8 g	sütőpor
2 g	só
3	tojás
160 ml	tej
100 g	vaj (olvasztott)
	Optimum mogyoróvaj
	Optimum édes tej

Elkészítés:

1. A tojást jól keverje össze a cukorral.
2. Keverje össze a lisztet, a tejet, a vaját, a sőt, a sütőport, és jól keverje el.
3. Melegítse elő a terméket.
4. Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
5. Keverje bele a keverékbe. Süsse a gofrit, amíg elkészül.
6. Vegye ki a gofrit, és pihentesse 3 percig
7. Kenje a mogyoróvaját és az édes tejet a gofrikra. Hajtsa össze, és jó étvágyat.

● Sárgarépas és burgonyás gofri

Hozzávalók:

2	közepes (kb. 220 g) sárgarépa, hámozva és reszelve
1	közepes/kicsi (kb. 265 g) édesburgonya, hámozva és reszelve
125 g	sajt, reszelt (darált)
70 g	sima liszt (minden célra alkalmas liszt)
1	apróra vágott újhagyma (mogyoróhagyma/újhagyma)
1 ek	apróra vágott friss petrezselyem
3	tojás, kissé felverve

Elkészítés:

1. Tegye a reszelt sárgarépát, az édesburgonyát, a sajtot, az újhagymát, a petrezselymet és a lisztet egy nagy keverőtálba, és keverje össze.
2. Adja hozzá a tojásokat, és jól keverje össze.
3. Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
4. Tegye a tészta a gofri sütőlapokra. Süsse a gofrit, amíg elkészül.

● Cheddar sajtos gofri

Hozzávalók:

180 g	minden célra alkalmas liszt
55 g	rizsliszt, használhat finom kukoricalisztet is
1 ek	sütőpor
1 tk	fokhagymapor
½ tk	füstölt paprika
½ tk	finom tengeri só
3	nagy tojás, szétválasztva
370 g	író
6 ek	sózatlan vaj, olvasztott és kissé hűtött
85 g	reszelt extra erős cheddar sajt
2 ek	reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

1. Egy közepes tálban keverje össze a lisztet, a sütőport, a sót és a fűszereket.
2. Egy kis tálban keverje össze a tojássárgáját és a vaját. Adja hozzá a száraz hozzávalókat, és csak addig keverje egy gumi spatulával, amíg nem maradnak benne száraz összetevő csíkok (ha a keverék még egy kicsit csomós, az rendben van). Keverje bele az olvasztott vaját.
3. Verje fel a tojásfehérjét elektromos keverővel vagy habverővel ellátott állványos keverőtálban. Közepes-nagy sebességgel addig verje, amíg a fehérjéből közepesen lágy csúcsokat nem kap.
4. Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
5. ⅓ tojásfehérjét keverjen bele a tésztába, hogy lazább legyen; adja hozzá a maradék tojásfehérjét, és hajtsa össze, amíg majdnem teljesen elkeveredik. Adja hozzá a lisztet.
6. Tegye a tésztát a gofri sütőlapokra. Süssse a gofrit, amíg elkészül.

● Matcha gofri

Hozzávalók:

2 tk	Matcha por
200 g	minden célra alkalmas liszt
1 tk	sütőpor
50 g	(¼ csésze) porcukor
160 ml	teljes tej
1 tk	valódi vaníliakivonat
2	tojás
100 g	növényi olaj

Elkészítés:

1. Verje fel a tojást cukorral.
2. Egy tálban vagy turmixgépben keverje össze az összes hozzávalót.
3. Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
4. Tegye a tésztát a gofri sütőlapokra. Süssse a gofrit, amíg elkészül.

● Mézeskalácsos, írós gofri

Hozzávalók:

200 g csésze	minden célra alkalmas liszt
½ tk	sütőpor
1 tk	reszelt gyömbér
¾ tk	őrölt fahéj
¼ tk	só
⅛ tk	őrölt szegfűszeg
100 g csésze	csomagolt barna cukor
1	nagy tojás, szétválasztva
150 g	író
50 g csésze	melasz
3 ek	vaj, olvasztott
⅛ tk	borkő

Elkészítés:

1. Tegye egy nagy tálba a lisztet, a sütőport, az őrölt gyömbért, az őrölt fahéjat, a sót, a darált szegfűszeget, és jól keverje össze.
2. Egy kis tálban verje fel a barna cukrot és a tojássárgáját, amíg habos nem lesz; adja hozzá az író, a melaszt és a vaját. Keverje bele a száraz összetevőket, amíg összeállnak.

- Egy másik kis tálban verje fel a tojásfehérjét és a borkót, amíg kemény habbá nem válik.
- Melegítse elő a terméket, amíg a zöld jelzőlámpa világít nem kezd.
- A tojásfehérjét óvatosan keverje bele a tésztába. Gyorsan kanalazza egy előmelegített gofrisütőre. Addig süsse, amíg aranybarna nem lesz.

● **Tisztítás**

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a hálózati aljzatból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELEMTETÉS!

- Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószeret vagy kemény keféket.

- i MEGJEGYZÉS:** Tisztítsa meg a terméket közvetlenül a lehűlés után. Miután az ételmaradékok megszáradtak, nem könnyű eltávolítani őket.

Alkatrész	Tisztítási módszer
Burkolat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enyhén nedves törölkendővel törölje le a burkolatot. ■ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törölkendővel.

A sütőlapok körüli nyílások

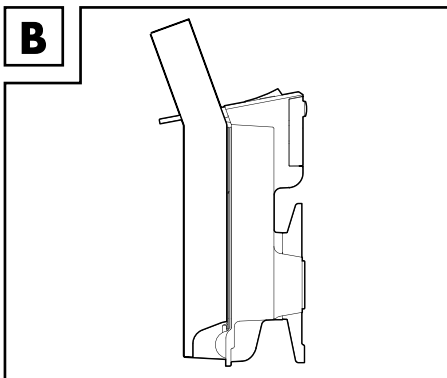
1

- Zsirt és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörölt.
- Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

● **Tárolás**

- ⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- Tekerje a hálózati kábelt **4** a hálózati kábel rögzítőelemre **3**.
- A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- A terméket száraz helyen tárolja, ahol a gyermekek nem férhetnek hozzá.



- A termék függőleges helyzetben is tárolható (B ábra).

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrészeknek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 465799_2404) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

