

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11357B
Version: 03/2025

IAN 479772_2410





WAFFLE MAKER SSWM 820 A1

(GB)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(HU)

GOFRISÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA VAFLJE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

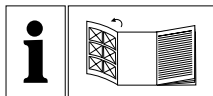
VAFLOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

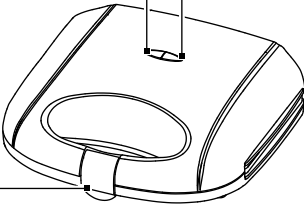
WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



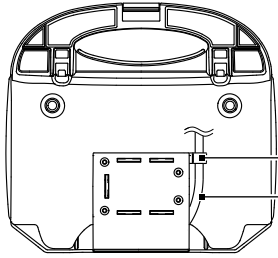
GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	17
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	30
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	44
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	57
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	70

1



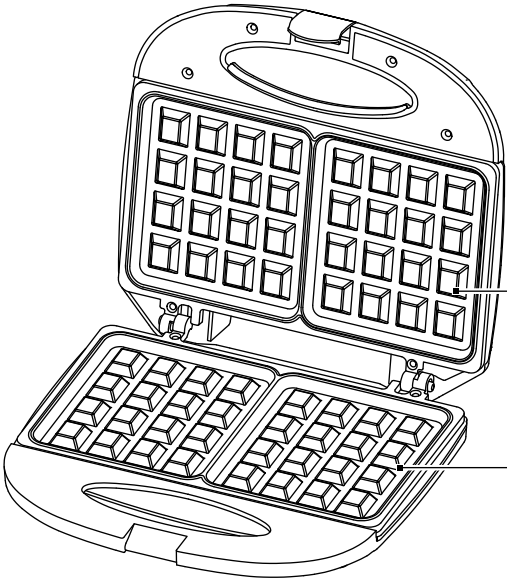
2

3



4

5















6

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

Warnings and symbols used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – hot surface!
 <p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
CE CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information  Instructions for use

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

● Scope of delivery

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

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	680–820 W
Protection class:	I
Certification	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Safety instructions

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use! When passing this product on to others, please also include all the documents!

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material.

The packaging material represents a danger of suffocation.

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling. During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

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

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● **Before first use**

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

● **Operation**

ⓘ NOTES:

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

● **Turning on/off**

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

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/ reheating

Light indicators	Status
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

- ① **NOTE:** During operation, the green indicator [3] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

● Waffles

① NOTES:

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

Processing table – Waffle maker

	Serving	Preparation time
Belgian waffles	2	Approx. 20 min
Blueberry waffles	2	Approx. 20 min
Ham and cheese waffles	2	Approx. 20 min
Belgian brownie waffles	2	Approx. 15 min
Pumpkin spice waffles	2	Approx. 15 min
Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min

Matcha Low-Gluten waffles	2	Approx. 30 min
Solanum tuberosum waffles	2	Approx. 60 min
Banana waffles	2	Approx. 20 min
Purple rice waffles	4	Approx. 120 min

● Recipes

● Belgian waffles

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



Preparation:

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

● Blueberry waffles

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

Preparation:



1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk oil, milk, eggs, and sugar.
3. Add the flour and baking powder and stir until well combined.
4. Fold in the blueberries.
5. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
6. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
7. Close the product and bake the waffles for about 10 minutes, until golden brown.
8. Serve immediately.

● Ham and cheese waffles

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

–	Black pepper (freshly ground)
---	-------------------------------

Preparation:



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

● Belgian brownie waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt.
3. Melt the butter and set aside to cool a little.
4. In a small bowl, whisk the eggs, vanilla extract, and water.



5. Combine the egg mixture with the dry mixture.
6. Add the melted butter and mix everything.
7. Fold in the chocolate chips.
8. Grease both heating plates  with a suitable baking oil.
9. Evenly spread the batter onto the lower heating plate .
10. Close the product and bake the waffles for about 3 minutes.
11. Open the product to check the waffles. The waffles should be fully formed, but soft to the touch.
12. Optional: Serve the waffles with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Pumpkin spice waffles

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

Preparation:

1. Preheat the product.

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

● Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Matcha Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Solanum tuberosum waffles

100 g	Millet flour
130 ml	Milk
5 ml	Olive oil
10 g	Sugar
2 g	Baking powder
100 g	Solanum tuberosum [cooked]

Preparation:

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

7. Close the product and bake for 8 minutes.
8. Serve immediately.

● Banana waffles

1	Banana [about 140g]
1	Egg
50 ml	Milk
60 g	Graham flour
3 g	Baking powder

Preparation:

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

● Purple rice waffles

1	Egg
20 g	Sugar
200 g	Flour
30 g	Butter
60 ml	Milk
28 ml	Corn oil;
3 g	Baking powder
–	Purple rice [cooked]

Procedures

1. Preheat the product.
2. In a medium-sized bowl, mix milk, egg, sugar, flour, melting butter and baking powder.
3. Add the corn oil into the mixture, to become dough.
4. Place the dough in warm place for 1 hour, the volume for the dough will be double.

5. Knead this dough let the air inside to go out, then cut it into small pcs.
6. Let the small dough set for 20 minutes.
7. Flatten the small dough ,and wrap the purple rice in.
8. Grease both plates with baking oil.
9. Put the dough onto the lower plate.
10. Close the product and bake for 8 minutes.
11. Serve immediately.

● Cleaning and care

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

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

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

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

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

Part	Cleaning method
Housing	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. <input type="checkbox"/> Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.

Part	Cleaning method
Orifices around the heating plates 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. <input type="checkbox"/> Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● Storage

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

- Clean the product before storage.
- Wind the mains cord 5 around the mains cord retainer 4 at the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

● Disposal

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



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



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 479772_2410) 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



Használt figyelmeztetések és szimbólumok	Oldal	18
Bevezető	Oldal	19
Rendeltetésszerű használat	Oldal	19
Szállítás terjedelme	Oldal	19
Az alkatrészek megnevezése	Oldal	19
Műszaki adatok.....	Oldal	19
Biztonsági utasítások	Oldal	19
Az első használat előtt	Oldal	23
Működtetés	Oldal	23
Be-/kikapcsolás.....	Oldal	23
Gofri	Oldal	23
Receptek	Oldal	24
Belga gofri	Oldal	24
Áfonyás gofri	Oldal	24
Sonkás és sajtos gofri	Oldal	24
Belga brownie gofri	Oldal	25
Sütőtök fűszeres gofri	Oldal	25
Alacsony gluténtartalmú gofri	Oldal	26
Matcha alacsony gluténtartalmú gofri.....	Oldal	26
Burgonyás gofri.....	Oldal	26
Banános gofri	Oldal	26
Lila rizses gofri	Oldal	27
Tisztítás és ápolás	Oldal	27
Tárolás	Oldal	28
Mentesítés	Oldal	28
Garancia	Oldal	28
Garanciális ügyek lebonyolítása.....	Oldal	28
Szerviz.....	Oldal	29

Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

 <p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelmeztető szóval együtt olyan nagyfokú kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>	 <p>Váltakozó áramerősség/feszültség</p>
	<p>Hz Hertz [tápáram-frekvencia]</p>
	<p>W watt</p>
 <p>FIGYELEMEZTETÉSI! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” figyelmeztető szóval együtt olyan közepes kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>	 <p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szóval együtt kiegészítő hasznos információkat ad.</p>
	 <p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
 <p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” figyelmeztető szóval együtt olyan alacsony kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye.</p>	 <p>Veszély – áramütés veszélye!</p>
	 <p>Figyelmeztetés – forró felület!</p>
 <p>A készülék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.</p>	 <p>Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az ízre vagy az illatra.</p>
<p>CE A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.</p>	 <p>Biztonsági információk</p>  <p>Használati útmutató</p>

GOFRI SÜTŐ

● 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. Ne használja más célra.
- Ez a termék csak privát otthoni használatra, nem kereskedelmi használatra készült.
- A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból okozott károkért.

● Szállítás terjedelme

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

- 1 Gofrisütő
- 1 Használati útmutató

● Az alkatrészek megnevezése

- 1 Retesz
- 2 Piros jelzőlámpa [tápellátás]
- 3 Zöld jelzőlámpa [készenlét]
- 4 Hálózati kábel rögzítőelem
- 5 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 6 Sütőlapok

● Műszaki adatok

bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	680–820 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Biztonsági utasítások

Kérjük, használata előtt ismerje meg az összes legyen a biztonsági információt és használati utasítást! Amikor harmadik félnek átadja a terméket, kérjük, 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.

- Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását.
- 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. Csak működés közben és lehűtés közben érintse meg a terméket a fogantyúnál.

Használat közben ügyelni kell arra, hogy a fogantyú is kissé felmelegedhet.

⚠ 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 aljzathoz, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha sérült.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.
- A készülék folyamatos tápellátást kap, miközben a hálózati aljzathoz van csatlakoztatva.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.

- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket 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 forró felületektől és nyílt lángoktól.

Működtetés

- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.
- 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.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;

– szoba reggelivel típusú környezethez.

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 az elektromos aljzataból.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetéket 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 és ápolás” részben találhatóak.

● Az első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
- A gyártás során az alkatrészeket védő olajfóliával borítják. Az első használat előtt működtesse a terméket élelmiszer nélkül, hogy az esetleges maradványok elpárologjanak.
- Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait [lásd „Tisztítás és ápolás”].

● Működtetés

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Az első néhány alkalommal, amikor a terméket felmelegítik, enyhe szag érezhető. Gondoskodjon elegendő szellőzésről a területen.
- Dobja ki az első gofrikat.

● Be-/kikapcsolás

- A termék bekapcsolása: Dugja a hálózati csatlakoztatót [5] egy megfelelő fali aljzatba. A piros jelzőlámpa [2] világítani kezd.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a hálózati aljzatból. A piros jelzőlámpa [2] elalszik.

Jelzőlámpák	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/ felmelegít
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Működés közben a zöld jelzőlámpa [3] időről időre be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegsik a sütési hőmérsékletre.

● Gofri

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltse túl a terméket.
1. Az előmelegítés addig tart, amíg a zöld jelzőlámpa [3] világítani nem kezd.
 2. Húzza meg a zárat [1]. Nyissa ki a terméket.
 3. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6]. A példa receptek a következő fejezetben találhatóak.
 4. Zárja le a terméket. Zárja le a zárat [1]. A gofrik sütése folyamatban van.
 5. Amikor befejeződött a sütés: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a fal aljzatból.

Elkészítési táblázat – gofrisütő

	Tálalás	Előkészítési idő
Belga gofri	2	kb. 20 perc
Áfonyás gofri	2	kb. 20 perc
Sonkás és sajtos gofri	2	kb. 20 perc
Belga brownie gofri	2	kb. 15 perc
Sütőtök fűszeres gofri	2	kb. 15 perc
Alacsony gluténtartalmú gofri	2	kb. 30 perc
Matcha alacsony gluténtartalmú gofri	2	kb. 30 perc
Burgonyás gofri	2	kb. 60 perc
Banános gofri	2	kb. 20 perc
Lila rizses gofri	4	kb. 120 perc

● Receptek

● Belga gofri

5	tojás
250 g	vaj
200 g	cukor
400 ml	tej
500 g	minden célra alkalmas liszt
5 g	vaníliás cukor
5 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vajat.
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 krémesé nem válik.
5. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
6. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
7. Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

● Áfonyás gofri

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.

3. Adja hozzá a lisztet és a sütőport, és jól keverje össze.
4. Mossa meg az áfonyát.
5. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
6. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
7. Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 10 percig, amíg aranybarnák nem lesznek.
8. Azonnal tálalja.

● Sonkás és sajtos gofri

570 g	hasábburgonya (hűtött)
225 g	fekete-erdei sonka (kockára vágott)
200 g	cheddar sajt (reszelt)
3	tojás (felvert)
2 gerezd	fokhagyma (reszelt)
2 tk	friss petrezselyem levelek (apróra vágott)
1 tk	száritott kakukkfű
1 tk	füstölt paprikapor
–	só
–	feketebors (frissen őrölt)

Elkészítés:

1. Olvassa fel a hasábburgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Egy nagy tálban keverje össze a hasábburgonyát, a sonkát, a sajtot, a tojást, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Fűszerezze sóval és feketeborssal.
4. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
5. Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon [6].
6. Zárja le a terméket, és süsse kb. 7 percig, amíg aranybarna és ropogós nem lesz.
7. Azonnal tálalja.

● Belga brownie gofri

180 g	minden célra alkalmas liszt
65 g	cukrozatlan kakaópor
20 g	porcukor
1 tk	sütőpor
1 tk	tengeri só
10 ek	sózatlan vaj [olvasztott]
2	tojás
2 tk	vaníliakivonat
60 ml	víz
120 g	mini csokoládé chips
Opcionális:	porcukor, vanília fagyalt, csokoládé szósz

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sót.
- Olvassa meg a vaját, és kicsit tegye félre hűlni.
- Egy kis tálban verje fel a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet.
- Keverje össze a tojásos keveréket a száraz keverékkel.
- Adja hozzá az olvasztott vaját, és keverjen össze mindent.
- Adja hozzá a csokoládé chipset.
- Kenje be a sütőlapokat $\frac{6}{6}$ megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon $\frac{6}{6}$.
- Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 3 percig.
- A gofri ellenőrzéséhez nyissa fel a terméket. A gofriknak teljesen kiformázottnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
- Opcionális: A gofrikat porcukorral, vaníliás fagyalattal vagy csokoládéöntettel tálalja.

● Sütőtök fűszeres gofri

250 g	minden célra alkalmas liszt
2 tk	sütőpor
1 tk	szódadikarbóna
2 tk	fahéj [őrölt]
1,5 tk	sütőtökös pite fűszer
$\frac{1}{4}$ tk	gyömbér [reszelt]
$\frac{1}{4}$ tk	só
3	tojás [szobahőmérsékletű]
225 g	sütőtök püré
4 ek	sózatlan vaj [olvasztott]
50 g	cukor [fehér vagy barna]
60 ml	juharszirup
1 tk	vaníliakivonat
360 ml	teljes tej [szobahőmérsékletű]
Opcionális:	
90 g	pekándió [felezett]
360 ml	juharszirup

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot, a sütőport, a fahéjat, a sütőtök pite fűszert, a gyömbért és a sót.
- Olvassa meg a vaját, és kicsit tegye félre hűlni.
- Egy kis tálban verje fel a tojásokat, a sütőtök pürét, a vaníliakivonatot, a juharszirupot és a tejet.
- Keverje össze a tojásos keveréket a száraz keverékkel.
- Adja hozzá az olvasztott vaját, és keverjen össze mindent.
- Kenje be a sütőlapokat $\frac{6}{6}$ megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon $\frac{6}{6}$.

- Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 3 percig.
- A gofri ellenőrzéséhez nyissa fel a terméket. A gofriknak teljesen kiformázottnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
- Opcionális: A gofrit pekándióval és juharsziruppal tálalja.

● Alacsony gluténtartalmú gofri

2	tojás
80 g	Alacsony gluténtartalmú liszt
30 g	vaj
30 g	cukor
50 ml	tej
20 g	kukoricakeményítő
4 g	sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vaját, a cukrot, a tejet, a kukoricakeményítőt, a sütőport.
- Hagyja állni a keveréket 10 percig.
- Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
- Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
- Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
- Azonnal tálalja.

● Matcha alacsony gluténtartalmú gofri

150 g	Alacsony gluténtartalmú liszt
55 ml	tej
3 g	Matcha por
15 g	cukor
1	tojás
15 g	vaj
2 g	sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vaját, a cukrot, a tejet, a matcha port, a sütőport.
- Hagyja állni a keveréket 10 percig.
- Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
- Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
- Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
- Azonnal tálalja.

● Burgonyás gofri

100 g	kölesliszt
130 ml	tej
5 ml	olívaolaj
10 g	cukor
2 g	sütőpor
100 g	burgonya [sült]

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet és a burgonyát, keverje össze a turmixgéppel.
- Keverje össze az olívaolajat, a cukrot, a sütőport, a köleslisztet a lila burgonya pürével.
- Hagyja állni a keveréket 40 percig.
- Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
- Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
- Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
- Azonnal tálalja.

● Banános gofri

1	banán [kb.140 g]
1	tojás
50 ml	tej
60 g	graham liszt
3 g	sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet, a tojást, a banánt, és keverje össze a turmixgéppel.
3. Keverje össze a sütőport, a lisztet a keverékkel.
4. Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
5. Egyenletesen kanalazza a tésztát az alsó sütőlapra.
6. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
7. Azonnal tálalja.

● Lila rizses gófri

1	tojás
20 g	cukor
200 g	liszt
30 g	vaj
60 ml	tej
28 ml	kukoricaolaj;
3 g	sütőpor
–	lila rizs [főtt]

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tejet, a tojást, a cukrot, a lisztet, az olvasztott vaját és a sütőport.
3. Adja hozzá a kukoricaolajat a keverékhez, hogy összeálljon tésztává.
4. Tegye a tésztát meleg helyre 1 órára, a tészta térfogata kétszeresére nő.
5. Gyúrja össze ezt a tésztát, nyomja ki belőle a levegőt, majd vágja kis darabokra.
6. Hagyja a kis tésztákat 20 percig állni.
7. Nyújtsa ki a kis tésztát, és tekerje bele a lilás rizst.
8. Kenje be mindkét sütőlapot sütőolajjal.
9. Egyenletesen tegye a tésztát az alsó sütőlapra.
10. Zárja le a terméket, és süsse 8 percig.
11. Azonnal tálalja.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye! Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a terméket a fali aljzatból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.


⚠ MEGJEGYZÉS! Rongálódás veszélye! 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	<input type="checkbox"/> Enyhén nedves törölkendővel törölje le a burkolatot. Szükség tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószeret. <input type="checkbox"/> Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	<input type="checkbox"/> Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törölkendővel.
A sütőlapok körüli nyílások 6	<input type="checkbox"/> Zsír és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörölt. <input type="checkbox"/> Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

- Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

● 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 [5] a termék alján lévő hálózati kábel rögzítőelemre [4].
- A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket [a] és számokat [b] tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



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 önkormányzatnál 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. elemek, akkumulátorok, 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 479772_2410) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típus tábláról, 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



Uporabljen opozorila in simboli	Stran 31
Uvod	Stran 32
Predvidena uporaba	Stran 32
Obseg dobave	Stran 32
Opis delov.....	Stran 32
Tehnični podatki.....	Stran 32
Varnostna navodila	Stran 32
Pred prvo uporabo	Stran 35
Delovanje	Stran 35
Vklop/izklop	Stran 35
Vafli.....	Stran 36
Recepti	Stran 36
Belgijski vafli.....	Stran 36
Borovničevi vafli	Stran 37
Vafli s šunko in sirom	Stran 37
Belgijski brownie vafli.....	Stran 37
Pumpkin spice vafli	Stran 38
Vafli z nizko vsebnostjo glutena	Stran 38
Vafli z nizko vsebnostjo glutena z matcho	Stran 39
Krompirjevi vafli.....	Stran 39
Bananini vafli.....	Stran 39
Vafli z vijoličastim rižem	Stran 40
Čiščenje in nega	Stran 40
Shranjevanje	Stran 40
Odstranjevanje	Stran 41
Postopek pri uveljavljanju garancije.....	Stran 41
Servis.....	Stran 41
Garancijski list	Stran 42

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na embalaži se uporabljajo naslednja opozorila:

 <p>NEVARNOST! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.</p>	 <p>Izmenični tok/napetost</p>
	<p>Hz Hertz (frekvenca napajanja)</p>
	<p>W W</p>
 <p>OPOZORILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.</p>	 <p>OPOMBA: Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.</p>
	 <p>Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.</p>
 <p>SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.</p>	 <p>Nevarnost – tveganje za električni udar!</p>
	 <p>Pozor – vroča površina!</p>
 <p>Ta naprava je razvrščena kot izdelek z razredom zaščite I in mora biti priključena na zaščitno ozemljitev.</p>	 <p>Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.</p>
<p>CE</p> <p>Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.</p>	<p> Varnostne informacije  Navodila za uporabo</p>

PEKAČ ZA VAFLJE

● Uvod

Izkrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen pripravi vafļjev. Ne uporabljajte ga za druge namene.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ne za komercialno uporabo.
- Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

● Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Pekač za vafļje
- 1 Uporabniški priročnik

● Opis delov

- 1 Gumb za zaklepanje
- 2 Rdeči svetlobni indikator [napajanje]
- 3 Zeleni svetlobni indikator [pripravljenost]
- 4 Držalo za omrežni kabel
- 5 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 6 Grelni plošči

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50 Hz
Poraba energije:	680–820 W
Razred zaščite:	I
Certifikati	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Varnostna navodila

Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi varnostnimi informacijami in navodili za uporabo! Če izdelek izročite tretji osebi, priložite tudi vso dokumentacijo.

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevk neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

Otroci in osebe z omejitvami

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA SMRT OZIROMA NEVARNOST NESREČ ZA MALČKE IN OTROKE!

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci.
- Izdelek in kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

Predvidena uporaba

⚠ OPOZORILO! Zaradi napačne uporabe lahko pride do telesnih poškodb. Ta izdelek uporabljajte samo v skladu s temi navodili. Izdelka nikakor ne poskušajte spreminjati.

Električna varnost

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar! Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline! Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se izdelka med uporabo in takoj po uporabi. Izdelka se dotikajte le za ročaj med delovanjem in ko se še hladi.

Med uporabo je treba biti previden, saj lahko na ročaju nastaja nizka toplota.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar! Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.

- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Izdelek je pod napajanjem ves čas, ko je priključen na električno omrežje.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.

- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

Delovanje

- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen v električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljška, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.

- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
 - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitene pred vlago in izven dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so pečice ali naprave za ogrevanje.
- Za navodila glede čiščenja izdelka glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Tveganje za telesne poškodbe! Preden izdelek očistite in kadar ga ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.

- Vročega izdelka ne shranjujte v omari ali v embalaži.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite ves embalažni material. Preverite, ali so vsi deli popolni.
- Med proizvodnjo se deli prekrijejo z zaščitnim oljnatim slojem. Pred prvo uporabo izdelek uporabite brez hrane, da se morebitni ostanki uničijo.
- Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).

● Delovanje

❗ OPOMBE:

- Ob prvem segrevanju izdelka se lahko pojavi šibek vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.
- Prvo porcijo vafļjev zavrzite.

● Vklop/izklop

- Vklop izdelka: Priključite omrežni vtič 5 v ustrezno električno vtičnico. Rdeči svetlobni indikator 2 zasveti.

- Izklop izdelka: Električni vtič [5] izklopite iz električne vtičnice. Rdeči svetlobni indikator [2] ugasne.

Svetlobni indikatorji	Stanje
Rdeči indikator izklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek izklopljen
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek se predhodno/ ponovno segreva
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator vklopljen	Dosežena je bila optimalna temperatura

- ⓘ **OPOMBA:** Med delovanjem se zeleni svetlobni indikator [3] občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na delovno temperaturo.

● Vafliji

ⓘ **OPOMBE:**

- Obe gredni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
 - Med segrevanjem naj bo izdelek zaklenjen.
 - Izdelka ne napolnite preveč.
- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator [3].
 - Povlecite gumb za zaklepanje [1]. Odprite izdelek.
 - Testo enakomerno razporedite na spodnjo gredno ploščo [6]. Vzorčne recepte najdete v naslednjem poglavju.
 - Zaprte izdelek. Zaprite gumb za zaklepanje [1]. Vafliji se zdaj pečejo.
 - Ko zaključite s peko: Električni vtič [5] izklopite iz električne vtičnice.

Tabela priprave - Pekač za vafle

	Porcija	Čas priprave
Belgijski vafliji	2	pribl. 20 min
Borovničevi vafliji	2	pribl. 20 min
Vafliji s šunko in sirom	2	pribl. 20 min
Belgijski brownie vafliji	2	pribl. 15 min
Pumpkin spice vafliji	2	pribl. 15 min
Vafliji z nizko vsebnostjo glutena	2	pribl. 30 m
Vafliji z nizko vsebnostjo glutena z matcho	2	pribl. 30 m
Krompirjevi vafliji	2	pribl. 60 m
Bananini vafliji	2	pribl. 20 min
Vafliji z vijoličastim rižem	4	pribl. 120 m

● Recepti

● Belgijski vafliji

5	jajci
250 g	maslo
200 g	sladkorja
400 ml	mleka
500 g	univerzalne moke
5 g	vaniljevega sladkorja
5 g	pecilnega praška

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V srednje veliki skledi zmešajte jajce, vaniljev sladkor, sladkor in maslo.

- V skledo dodajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka ter premešajte.
- Dodajte preostalo moko in mleko ter mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelni ploščo [6].
- Zaprte izdelek in vaflje pecite 8 minut.
- Takoj postrezite.

● Borovničevi vafliji

100 ml	rastlinsko olje
250 ml	mleka
2	jajci
100 g	sladkorja
280 g	univerzalne moke
8 g	pecilnega praška
80 g	borovnic [svežih ali zamrznjenih]

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki skledi stepite olje, mleko, jajca in sladkor.
- Dodajte moko in pecilni prašek ter dobro premešajte.
- Vmešajte borovnice.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelni ploščo [6].
- Zaprte izdelek in vaflje pecite približno 10 minut, da se testo zlato rjavo zapeče.
- Takoj postrezite.

● Vafliji s šunko in sirom

570 g	kuhanega rjavega krompirja
225 g	šunke, narezane na kocke
200 g	naribanega sira čedar

3	jajca [umešana]
2 stroka	česna [sesekljanega]
2 čajni žlički	nasekjanega svežega peteršilja
1 čajna žlička	posušenega timijana
1 čajna žlička	dimljene paprike v prahu
–	sol
–	sveže mleti črni poper

Priprava:

- Odtajajte predhodno pripravljene krompir.
- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki skledi zmešajte rjavi krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko v prahu. Začinite s soljo in črnim poprom.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelni ploščo [6].
- Zaprte izdelek in pecite približno 7 minut, da se testo zlato rjavo in hrustljivo zapeče.
- Takoj postrezite.

● Belgijski brownie vafliji

180 g	univerzalne moke
65 g	nesladkanega kakava v prahu
20 g	sladkorja
1 čajna žlička	pecilnega praška
1 čajna žlička	sol
10 jedilnih žlic	stopljenega nesoljenega masla
2	jajci
2 čajni žlički	aroma vanilje
60 ml	vode
120 g	mini koščkov čokolade
Izbirno	vaniljev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol.
3. Rastopite maslo in ga postavite na stran, da se nekoliko ohladi.
4. V manjši skledi stepite jajca, vaniljev ekstrakt in vodo.
5. Lajčno zmes zmešajte s suho mešanico.
6. Dodajte stopljeno maslo in vse premešajte.
7. Vmešajte čokoladne koščke.
8. Obe gredni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
9. Testo enakomerno razporedite na spodnjo gredno ploščo [6].
10. Zaprite izdelek in vafle pecite približno 3 minute.
11. Odprite izdelek in preverite vafle. Vafli morajo biti popolnoma oblikovani, vendar mehki na otip.
12. Izbirno: Postrezite s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

● Pumpkin spice vafli

250 g	univerzalne moke
2 čajni žlički	pecilnega praška
1 čajna žlička	sode bikarbone
2 čajni žlički	cimeta
1,5 čajne žličke	začimb »pumpkin spice«
¼ čajne žličke	ingverja (mletega)
¼ čajne žličke	soli
3	jajca (sobne temperature)
225 g	bučnega pireja
4 jedilne žlice	stopljenega nesoljenega masla
50 g	sladkorja [belega ali rjavega]

60 ml	javorjevega sirupa
1 čajna žlička	arome vanilje
360 ml	polnomastnega mleka (sobne temperature)
Izbirno	
90 g	pekanov (prepolovljenih)
360 ml	javorjevega sirupa

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek, sodo bikarbono, cimet, začimbe »pumpkin spice«, ingver in sol.
3. Rastopite maslo in ga postavite na stran, da se nekoliko ohladi.
4. V majhni skledi zmešajte jajca, bučni pire, aromo vanilje, javorjev sirup in mleko.
5. Lajčno zmes zmešajte s suho mešanico.
6. Dodajte stopljeno maslo in vse premešajte.
7. Obe gredni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
8. Testo enakomerno razporedite na spodnjo gredno ploščo [6].
9. Zaprite izdelek in vafle pecite približno 3 minute.
10. Odprite izdelek in preverite vafle. Vafli morajo biti popolnoma oblikovani, vendar mehki na otip.
11. Izbirno: Vafle postrezite s pekanom in javorjevim sirupom.

● Vafli z nizko vsebnostjo glutena

2	jajci
80 g	moke z nizko vsebnostjo glutena
30 g	maslo
30 g	sladkorja
50 ml	mleka
20 g	koruznega škroba
4 g	pecilnega praška

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte jajce, moko z nizko vsebnostjo glutena, maslo, sladkor, mleko, koruzni škrob, pecilni prašek.
3. Mešanico pustite počivati 10 minut.
4. Grelni plošči namažite z oljem za peko.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
6. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
7. Takoj postrezite.

● Vafliji z nizko vsebnostjo glutena z matcho

150 g	moko z nizko vsebnostjo glutena
55 ml	mleka
3 g	matche v prahu
15 g	sladkorja
1	jajce
15 g	maslo
2 g	pecilnega praška

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte jajce, moko z nizko vsebnostjo glutena, maslo, sladkor, mleko, matcho in pecilni prašek.
3. Mešanico pustite počivati 10 minut.
4. Grelni plošči namažite z oljem za peko.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
6. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
7. Takoj postrezite.

● Krompirjevi vafliji

100 g	prosene moke
130 ml	mleka
5 ml	oljčnega olja
10 g	sladkorja
2 g	pecilnega praška
100 g	kuhanega krompirja

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte mleko in krompir ter ju zmešajte z mešalnikom.
3. Krompirjevemu pireju primešajte olivno olje, sladkor, pecilni prašek in proseno moko.
4. Mešanico pustite počivati 40 minut.
5. Grelni plošči namažite z oljem za peko.
6. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
7. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
8. Takoj postrezite.

● Bananini vafliji

1	banana (približno 140 g)
1	jajce
50 ml	mleka
60 g	polnozrnate moke
3 g	pecilnega praška

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte mleko, jajce in banano ter jih zmešajte z mešalnikom.
3. Mešanici dodajte pecilni prašek in moko.
4. Grelni plošči namažite z oljem za peko.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
6. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
7. Takoj postrezite.

● Vafliji z vijoličastim rižem

1	jajce
20 g	sladkorja
200 g	moke
30 g	maslo
60 ml	mleka
28 ml	koruznega olja
3 g	pecilnega praška
–	vijoličast riž [kuhan]

Postopek

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte mleko, jajce, sladkor, moko, stopljeno maslo in pecilni prašek.
3. Dodajte koruzno olje v mešanico, da nastane testo.
4. Testo postavite na toplo za 1 uro, da se količina testa podvoji.
5. Zgnetite testo, tako, da vanj vnesete nekaj zraka, nato pa ga narežite na majhne kose.
6. Male koščke testa pustite vzhajati 20 minut.
7. Koščke testa sploščite in vanje zavijte vijoličen riž.
8. Grelni plošči namažite z oljem za peko.
9. Testo preložite na spodnjo ploščo.
10. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
11. Takoj postrezite.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar!

Pred čiščenjem: Izdelek vedno izklopite iz vtičnice.



⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline!

Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ **OPOMBA! Tveganje za škodo!** Za čiščenje izdelka ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtač.

❗ **OPOMBA:** Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.



Del	Način čiščenja
Ohišje	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo.<input type="checkbox"/> V notranjost izdelka ne smete spustiti vode ali drugih tekočin.
Grelni plošči 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Plošči obrišite z rahlo vlažno krpo in blagim detergentom.
Odprtine okoli grelnih plošč 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite kos kuhinjske brisače.<input type="checkbox"/> Odstranjevanje nalepljenih ostankov zažganih snovi: Uporabite leseno lopatko ali majhna lesena nabodala.

Po čiščenju in pred ponovno uporabo izdelka: Vse dele temeljito osušite.

● Shranjevanje

⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline!

Izdelka ne shranjujte takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

- Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- Omrežni kabel  ovijte okoli držala za omrežni kabel  na dnu izdelka.
- Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.

- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.

● **Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami [a] in števkami [b] z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka [IAN 479772_2410] kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih [spodaj levo] ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu [blagajniški račun] in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**



Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si




Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis [kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj] in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter navora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

- 
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih [garancijski list, račun].
 16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.













Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Varování a použité symboly	Strana 45
Úvod	Strana 46
Zamýšlené použití	Strana 46
Rozsah dodávky	Strana 46
Popis dílů	Strana 46
Technické údaje	Strana 46
Bezpečnostní pokyny	Strana 46
Před prvním použitím	Strana 49
Provoz	Strana 50
Zapnutí/vypnutí	Strana 50
Vafle	Strana 50
Recepty	Strana 51
Belgické vafle	Strana 51
Borůvkové vafle	Strana 51
Vafle se šunkou a sýrem	Strana 51
Belgické vafle s brownies	Strana 52
Vafle s dýňovým kořením	Strana 52
Vafle s nízkým obsahem lepku	Strana 53
Matcha vafle s nízkým obsahem lepku	Strana 53
Bramborové vafle	Strana 53
Banánové vafle	Strana 54
Fialové rýžové vafle	Strana 54
Čištění a péče	Strana 54
Skladování	Strana 55
Zlikvidování	Strana 55
Záruka	Strana 55
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 56
Servis	Strana 56

Varování a použité symboly

V této uživatelské příručce a na obalu jsou uvedena následující varování:

 <p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Nebezpečí“ označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které, pokud mu nebude zabráněno, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.</p>	 Střídavý proud/napětí
	Hz Hertz (frekvence napájení)
	W Watty
 <p>VAROVÁNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Varování“ označuje riziko se středním rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.</p>	 POZNÁMKA: Tento symbol se signálním slovem „Poznámka“ poskytuje další užitečné informace.
	 Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorách.
 <p>UPOZORNĚNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Upozornění“ označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.</p>	 Nebezpečí - Riziko úrazu elektrickým proudem!
	 Varování - horký povrch!
 <p>Tento spotřebič je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.</p>	 Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.
CE <p>Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnici EU platnými pro tento výrobek.</p>	 Bezpečnostní informace  Pokyny pro použití

VAFLOVAČ

● Úvod

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

● Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen pro přípravu vaflí. Nepoužívejte jej 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
- 1 Návod k použití

● Popis dílů

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka [napájení]
- 3 Zelená kontrolka [připraveno]
- 4 Držák síťového kabelu
- 5 Síťový kabel se síťovou zástrčkou
- 6 Ohřívací desky

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	680 - 820 W
Třída ochrany:	I
Certifikace	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Bezpečnostní pokyny

Před použitím výrobku se seznamte se všemi bezpečnostními informacemi a návodem k použití! Při předávání tohoto výrobku třetí straně přiložte všechny dokumenty!

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 uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- 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 upravovat.

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. Výrobku se dotýkejte pouze na rukojeti během provozu a v době, kdy ještě chladne. Při používání je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože na rukojeti může vznikat slabé teplo.

⚠ 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. Pokud je výrobek poškozen, odpojte jej od elektrické sítě a kontaktujte prodejce.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
- Výrobek je napájen po celou dobu, kdy je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Pravidelně kontrolujte, zda síťová zástrčka a síťový kabel nejsou poškozené. Pokud je síťový 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 nepřemísťujte.
- 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 napájecí 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 ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.

Čištění a skladování

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí**

zranění! Před čištěním a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte od elektrické sítě.

- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za síťový 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 a péče“.

● **Před prvním použitím**

- Odstraňte obalový materiál. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní.
- Během výroby jsou díly pokryty ochranným olejovým filmem. Před prvním použitím používejte výrobek bez potravin, aby se případné zbytky odpařily.

- ❑ Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).

● Provoz

❗ POZNÁMKY:

- ❑ Při prvním zahřátí výrobku může být cítit slabý zápach. Zajistěte dostatečné větrání prostoru.
- ❑ První sadu vafelí vyhodte.

● Zapnutí/vypnutí

- ❑ Zapnutí výrobku: Připojte síťovou zástrčku [5] do vhodné zásuvky. Rozsvítí se červená kontrolka [2].
- ❑ Vypnutí výrobku: Odpojte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky. Červený kontrolka [2] zhasne.

Světelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se předehřívá/zahřívá
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

- ❗ **POZNÁMKA:** Během provozu se občas rozsvítí a zhasne zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek ohřívá na teplotu pečení.

● Vafle

❗ POZNÁMKY:

- ❑ Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
- ❑ Během předehřívání nechte výrobek zavřený.
- ❑ Výrobek nepřepřehřejte.

1. Předehřívajte, dokud se nerozsvítí zelená kontrolka [3].
2. Vytáhněte zámek [1]. Otevřete výrobek.

3. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6]. Ukázkové recepty najdete v následující kapitole.
4. Zavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Vafle se právě pečou.
5. Po dokončení pečení: Odpojte síťovou zástrčku [5] ze zásuvky.

Zpracovatelský stůl - vaflovač

	Servírování	Doba přípravy
Belgické vafle	2	cca. 20 min
Borůvkové vafle	2	cca. 20 min
Vafle se šunkou a sýrem	2	cca. 20 min
Belgické vafle s brownies	2	cca. 15 min
Vafle s dýňovým kořením	2	cca. 15 min
Vafle s nízkým obsahem lepku	2	cca. 30 min
Matcha vafle s nízkým obsahem lepku	2	cca. 30 min
Bramborové vafle	2	cca. 60 min
Banánové vafle	2	cca. 20 min
Fialové rýžové vafle	4	cca. 120 min

● Recepty

● Belgické vafle

5	Vajíčka
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléko
500 g	Univerzální mouka
5 g	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, polovinu mouky a polovinu mléka a promíchejte.
4. Přidejte zbytek mouky a mléka a míchejte, dokud těsto nezíská krémovou konzistenci.
5. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
7. Výrobek uzavřete a vafle pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

● Borůvkové vafle

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.
3. Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud se dobře nespojí.
4. Přisypte borůvky.
5. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
7. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 10 minut dozlatova.
8. Ihned podávejte.

● Vafle se šunkou a sýrem

570 g	Hnědé brambory (chlazené)
225 g	Černá lesní šunka (nakrájená na kostičky)
200 g	Sýr čedar (strouhaný)
3	Vejce (rozšlehaná)
2 hřebíčky	Česnek (mletý)
2 čajové lžičky	Čerstvá petrželová nať (nasekaná)
1 čajová lžička	Sušený tymián
1 čajová lžička	Mletá uzená paprika
–	Sůl
–	Černý pepř (čerstvě mletý)

Příprava:

1. Rozmrazte hnědé brambory.
2. Předehřejte výrobek.
3. Ve velké míse smíchejte brambory, šunku, sýr, vejce, česnek, petrželku, tymián a mletou papriku. Dochutěte solí a černým pepřem.
4. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
6. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 7 minut, dokud nebudou zlatohnědé a křupavé.

7. Ihned podávejte.

● Belgické vafle s brownies

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	Nesolené máslo (rozpuštěné)
2	Vajíčka
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Miniaturní čokoládové lupínky
Volitelné	Práškový cukr, vanilková zmrzlina, čokoládová poleva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, kakaový prášek, cukr, prášek do pečiva a sůl.
3. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout.
4. V malé misce prošlehejte vejce, vanilkový extrakt a vodu.
5. Smíchejte vaječnou směs se suchou směsí.
6. Přidejte rozpuštěné máslo a vše promíchejte.
7. Přisypte čokoládové lupínky.
8. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
9. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
10. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 3 minuty.
11. Otevřete výrobek a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být zcela vytvarované, ale na dotek měkké.

12. Volitelné: Vafle podávejte s moučkovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Vafle s dýňovým kořením

250 g	Univerzální mouka
2 čajové lžičky	Prášek do pečiva
1 čajová lžička	Jedlá soda
2 čajové lžičky	Skořice (mletá)
1,5 lžičky	Koření na dýňový koláč
¼ čajové lžičky	Zázvor (mletý)
¼ čajové lžičky	Sůl
3	Vejce (při pokojové teplotě)
225 g	Dýňové pyré
4 polévkové lžice	Nesolené máslo (rozpuštěné)
50 g	Cukr (bílý nebo hnědý)
60 ml	Javorový sirup
1 čajová lžička	Vanilkový extrakt
360 ml	Plnotučné mléko (při pokojové teplotě)
Volitelné	
90 g	Pekanové ořechy (rozpůlené)
360 ml	Javorový sirup

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici, dýňové koření, zázvor a sůl.
3. Rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout.

4. V malé misce prošlehejte vejce, dýňové pyré, vanilkový extrakt, javorový sirup a mléko.
5. Smíchejte vaječnou směs se suchou směsí.
6. Přidejte rozpuštěné máslo a vše promíchejte.
7. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
8. Těsto rovnoměrně rozetřete na spodní ohřevnou desku [6].
9. Výrobek uzavřete a vafle pečte asi 3 minuty.
10. Otevřete výrobek a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být zcela vytvarované, ale na dotek měkké.
11. Volitelné: Vafle podávejte s pekanovými ořechy a javorovým sirupem.

● Vafle s nízkým obsahem lepku

2	Vajíčka
80 g	Nízkolepková mouka
30 g	Máslo
30 g	Cukr
50 ml	Mléko
20 g	Kukuřičný škrob
4 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, nízkolepkovou mouku, máslo, cukr, mléko, kukuřičný škrob a prášek do pečiva.
3. Směs nechte 10 minut odstát.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned podávejte.

● Matcha vafle s nízkým obsahem lepku

150 g	Nízkolepková mouka
55 ml	Mléko
3 g	Matcha prášek
15 g	Cukr
1	Vejce
15 g	Máslo
2 g	Prášek do pečiva

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte vejce, nízkolepkovou mouku, máslo, cukr, mléko, matcha prášek a prášek do pečiva.
3. Směs nechte 10 minut odstát.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned podávejte.

● Bramborové vafle

100 g	Mouka z prosa
130 ml	Mléko
5 ml	Olivový olej
10 g	Cukr
2 g	Prášek do pečiva
100 g	Brambor [vařený]

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko a brambor, rozmixujte je mixérem.
3. Smíchejte olivový olej, cukr, prášek do pečiva, prosnou mouku s fialovou bramborovou kaší.
4. Směs nechte 40 minut odstát.
5. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
6. Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.

- Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
- lhned podávejte.

● Banánové vafle

1	Banán (asi 140 g)
1	Vejce
50 ml	Mléko
60 g	Grahamová mouka
3 g	Prášek do pečiva

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké míse smíchejte mléko ,vejce, banán , rozmixujte je mixérem.
- Smícháme prášek do pečiva , mouku se směsí.
- Oba talíře vymažte olejem na pečení.
- Těsto rovnoměrně nanášejte lžící na spodní desku.
- Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
- lhned podávejte.

● Fialové rýžové vafle

1	Vejce
20 g	Cukr
200 g	mouka
30 g	Máslo
60 ml	Mléko
28 ml	Kukuřičný olej;
3 g	Prášek do pečiva
–	Fialová rýže (vařená)

Postupy

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké míse smíchejte mléko, vejce, cukr, mouku, rozpuštěné máslo a prášek do pečiva.
- Do směsi přidejte kukuřičný olej, aby vzniklo těsto.
- Těsto dejte na 1 hodinu na teplé místo, objem těsta se zdvojnásobí.

- Uhnětte těsto, aby z něj vyšel vzduch, a pak ho nakrájejte na malé kousky.
- Malé těsto nechte 20 minut ztuhnout.
- Malé těsto zploštíte a zabalte do něj fialovou rýží.
- Oba talíře vymažte olejem na pečení.
- Těsto položte na spodní desku.
- Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
- lhned podávejte.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy odpojte ze 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.

⚠ POZNÁMKA! Nebezpečí poškození! K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

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

Díl	Způsob čištění
Pouzdro	<input type="checkbox"/> Otřete kryt mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku. <input type="checkbox"/> Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.



Díl	Způsob čištění
Ohřívací desky 	<input type="checkbox"/> Desky otřete mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
Otvory kolem ohřívacích desek 	<input type="checkbox"/> Odstranění tuku a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru. <input type="checkbox"/> Odstraňování přilepených spálených zbytků: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špejle.

- Po vyčištění a před opětovným použitím výrobku: Všechny díly důkladně osušte.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

- Před uskladněním výrobek očistěte.
- Síťovou šňůru  omotejte kolem úchytu síťové šňůry  na spodní straně výrobku.
- Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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



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 používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, 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 479772_2410] jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie varovania a symboly	Strana 58
Úvod	Strana 59
Zamýšľané použitie	Strana 59
Rozsah dodávky	Strana 59
Opis dielov	Strana 59
Technické údaje	Strana 59
Bezpečnostné pokyny	Strana 59
Pred prvým použitím	Strana 62
Obsluha	Strana 63
Zapnutie/vypnutie	Strana 63
Vafle	Strana 63
Recepty	Strana 64
Belgické vafle	Strana 64
Čučoriedkové vafle	Strana 64
Vafle so šunkou a syrom	Strana 64
Belgické brownie vafle	Strana 65
Vafle s tekvicovým korením	Strana 65
Vafle s nízkym obsahom lepku	Strana 66
Matcha vafle s nízkym obsahom lepku	Strana 66
Zemiakové vafle	Strana 66
Banánové vafle	Strana 67
Fialové ryžové vafle	Strana 67
Čistenie a starostlivosť	Strana 67
Skladovanie	Strana 68
Likvidácia	Strana 68
Záruka	Strana 68
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 69
Servis	Strana 69

Použitie varovania a symboly

V návode na použitie a na balení sa používajú nasledovné varovania:

 <p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje vysokorizikové nebezpečenstvo, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 <p>Striedavý prúd/napätie</p>
	<p>Hz Hertz (frekvencia napájania)</p>
	<p>W Watty</p>
 <p>VAROVANIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Varovanie“ označuje riziko so stredným rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 <p>POZNÁMKA: Tento symbol v kombinácii so slovom „Poznámka“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.</p>
	 <p>Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.</p>
 <p>UPOZORNENIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Upozornenie“ označuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.</p>	 <p>Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!</p>
	 <p>Varovanie - horúci povrch!</p>
 <p>Tento spotrebič je zaradený do triedy ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.</p>	 <p>Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.</p>
<p>CE</p> <p>Označenie CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.</p>	 <p>Bezpečnostné informácie</p>  <p>Pokyny na používanie</p>

VAĽLOVAČ

● 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.

● Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je určený na prípravu vaflií. 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 Vafľovač
- 1 Návod na použitie

● Opis dielov

- 1 Zámok
- 2 Červená kontrolka [napájanie]
- 3 Zelená kontrolka [pripravený]
- 4 Držiak sieťového kábla
- 5 Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 6 Ohrevné dosky

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Spotreba energie:	680 - 820 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Bezpečnostné pokyny

Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými bezpečnostnými informáciami a návodom na použitie! Pri odovzdávaní tohto výrobku iným osobám priložte aj všetky dokumenty!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na obsluhu stráca nárok na záruku platnosť! 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 užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Výrobok a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zamýšľané 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. Výrobku sa dotýkajte len na rukoväti počas prevádzky a kým ešte chladne. Počas používania je potrebné dbať na opatrnosť, pretože na rukoväti sa môže vytvárať nízke teplo.

⚠ 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. Ak je výrobok poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a kontaktujte predajcu.

- Výrobok sa nesmie používať, ak spadol, ak sú na ňom viditeľné známky poškodenia.
- Výrobok je napájaný po celý čas, kým je pripojený k elektrickej sieti.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.

- Pravidelne kontrolujte sieťovú zástrčku a sieťový 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 sieťový kábel pred poškodením. Nenechávajte ho visieť cez ostré hrany, nestláčajte ho ani neohýbajte. Sieťový kábel držte mimo dosahu horúcich povrchov a otvoreného ohňa.

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 predlžovacie káble. Ak je potrebné použiť predlžovací 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.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmy;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
 - prostredia typu penzión s raňajkami.

Čistenie a skladovanie

⚠ **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia!

Pred čistením a počas nepoužívania odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
- Nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za sieťový kábel.
- Chráňte výrobok, jeho sieťový kábel a sieťovú 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 a starostlivosť“.

● **Pred prvým použitím**

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky diely kompletne.

- Počas výroby sa diely pokrývajú ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím používajte výrobok bez akýchkoľvek potravín, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo [pozri „Čistenie a starostlivosť“].

● **Obsluha**

❗ **POZNÁMKY:**

- Pri prvom zahriatí výrobku sa môže objaviť slabý zápach. Zabezpečte dostatočné vetranie priestoru.
- Prvú porciu vaflí vyhodte.

● **Zapnutie/vypnutie**

- Zapnutie výrobku: Pripojte sieťovú zástrčku [5] do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka [2].
- Vypnutie výrobku: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.

Svetelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvieti a zelená kontrolka nesvieti	Výrobok vypnutý
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka je vypnutá	Výrobok sa predhrieva/zahrieva
Červená kontrolka svieti a zelená kontrolka svieti	Bola dosiahnutá optimálna teplota

- ❗ **POZNÁMKA:** Počas prevádzky sa zelená kontrolka [3] z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že výrobok sa zahrieva na teplotu pečenia.

● **Vafle**

❗ **POZNÁMKY:**

- Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
- Počas predhrievania nechajte výrobok zatvorený.

- Výrobok neprepĺňajte.

1. Predhrievajte, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka [3].
2. Vytiahnite zámok [1]. Otvorte výrobok.
3. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6]. Vzorové recepty nájdete v nasledujúcej kapitole.
4. Zatvorte výrobok. Zatvorte zámok [1]. Vafle sa práve pečú.
5. Po dokončení pečenia: Odpojte sieťovú zástrčku [5] zo zásuvky.

Spracovateľský stôl - Vaflovač

	Servírovanie	Čas prípravy
Belgické vafle	2	Približne 20 min.
Čučoriedkové vafle	2	Približne 20 min.
Vafle so šunkou a syrom	2	Približne 20 min.
Belgické brownie vafle	2	Približne 15 min.
Vafle s tekvicovým korením	2	Približne 15 min.
Vafle s nízkym obsahom lepku	2	Približne 30 min.
Matcha vafle s nízkym obsahom lepku	2	Približne 30 min.
Zemiakové vafle	2	Približne 60 min.
Banánové vafle	2	Približne 20 min.
Fialové ryžové vafle	4	Približne 120 min.

● Recepty

● Belgické vafle

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

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajcia, vanilkový cukor, cukor a maslo.
3. Do misky pridáme prášok do pečiva, polovicu múky a polovicu mlieka a premiešame.
4. Pridajte zvyšok múky a mlieka a miešajte, kým cesto nezíska krémovú konzistenciu.
5. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
6. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
7. Výrobok uzavrite a oblatky pečte 8 minút.
8. Podávajte ihneď.

● Čučoriedkové vafle

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.

3. Pridajte múku a prášok do pečiva a miešajte, kým sa dobre nespoja.
4. Primiešajte čučoriedky.
5. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
6. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
7. Výrobok uzavrite a pečte vafle približne 10 minút, kým nezískajú zlatohnedú farbu.
8. Podávajte ihneď.

● Vafle so šunkou a syrom

570 g	Hnedé zemiaky (chladené)
225 g	Čierna lesná šunka (nakrájaná na kocky)
200 g	Syr čedar (strúhaný)
3	Vajcia (rozšľahané)
2 klinčeky	Cesnak (mletý)
2 čajové lyžičky	Čerstvé petržlenové listy (nasekané)
1 čajová lyžička	Sušený tymián
1 čajová lyžička	Údená paprika v prášku
–	Soľ
–	Čierne korenie (čerstvo mleté)

Príprava:

1. Rozmrazte zemiaky.
2. Predhrejte výrobok.
3. Vo veľkej mise zmiešajte zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlenovú vňať, tymián a mletú papriku. Dochuťte soľou a čiernym korením.
4. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
6. Výrobok uzavrite a pečte vafle približne 7 minút, kým nie sú zlatohnedé a chrumkavé.
7. Podávajte ihneď.

● Belgické brownie vafle

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	Nesolené maslo (roztopené)
2	Vajcia
2 čajové lyžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové lupienky
Podľa želania	Práškový cukor, vanilková zmrzlina, čokoládová omáčka

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ.
3. Rozpusťte maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.
4. V malej miske vyšľahajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu.
5. Vajcovú zmes zmiešajte so suchou zmesou.
6. Pridajte rozpustené maslo a všetko premiešajte.
7. Primiešajte čokoládové lupienky.
8. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
9. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
10. Výrobok uzavrite a vafle pečte približne 3 minúty.
11. Otvorte výrobok a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť úplne vytvarované, ale na dotyk mäkké.

12. Voliteľné: Vafle podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou omáčkou.

● Vafle s tekvicovým korením

250 g	Univerzálna múka
2 čajové lyžičky	Prášok do pečiva
1 čajová lyžička	Jedlá sóda
2 čajové lyžičky	Škorica (mletá)
1,5 čajovej lyžičky	Korenie na tekvicový koláč
¼ čajovej lyžičky	Zázvor (mletý)
¼ čajovej lyžičky	Soľ
3	Vajcia (pri izbovej teplote)
225 g	Tekvicové pyré
4 polievkové lyžice	Nesolené maslo (roztopené)
50 g	Cukor (biely alebo hnedý)
60 ml	Javorový sirup
1 čajová lyžička	Vanilkový extrakt
360 ml	Plnotučné mlieko (pri izbovej teplote)
Podľa želania	
90 g	Pekanové orechy (rozpočené)
360 ml	Javorový sirup

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Vo veľkej mise zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva, sódu bikarbónu, škoricu, tekvicové korenie, zázvor a soľ.
3. Rozpusťte maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.

- V malej miske vyšlahajte vajcia, tekvicové pyrė, vanilkový extrakt, javorový sirup a mlieko.
- Vajcovu zmes zmiešajte so suchou zmesou.
- Pridajte rozpustené maslo a všetko premiešajte.
- Obe ohrevné dosky [6] vmažte vhodným olejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
- Výrobok uzavrite a vafle pečte približne 3 minúty.
- Otvorte výrobok a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť upne vytvarované, ale na dotyk mäkké.
- Voliteľné: Vafle podávajte s pekanovym a javorovym sirupom.

● Vafle s nízkym obsahom lepku

2	Vajcia
80 g	Nízkolepková múka
30 g	Maslo
30 g	Cukor
50 ml	Mlieko
20 g	Kukuričný škrub
4 g	Prášok do pečiva

Príprava:

- Predhrejte výrobok.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, kukuričný škrub, prášok do pečiva.
- Zmes nechajte 10 minút odstat.
- Obe dosky vmažte olejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
- Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
- Podávajte ihneď.

● Matcha vafle s nízkym obsahom lepku

150 g	Nízkolepková múka
55 ml	Mlieko
3 g	Matcha prášok
15 g	Cukor
1	Vajce
15 g	Maslo
2 g	Prášok do pečiva

Príprava:

- Predhrejte výrobok.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, prášok matcha a prášok do pečiva.
- Zmes nechajte 10 minút odstat.
- Obe dosky vmažte olejom na pečenie.
- Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
- Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
- Podávajte ihneď.

● Zemiakové vafle

100 g	Múka z prosa
130 ml	Mlieko
5 ml	Olivový olej
10 g	Cukor
2 g	Prášok do pečiva
100 g	Zemiak {vareny}

Príprava:

- Predhrejte výrobok.
- V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko a zemiak, rozmixujte ich mixérom.
- Zmiešajte olivový olej, cukor, prášok do pečiva, prosnu múku s fialovou zemiakovou kašou.
- Zmes nechajte odstat 40 minút.
- Obe dosky vmažte olejom na pečenie.

6. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
7. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
8. Podávajte ihneď.

● Banánové vafle

1	Banán [asi 140 g]
1	Vajce
50 ml	Mlieko
60 g	Grahamová múka
3 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko, vajce, banán, rozmixujte ich mixérom.
3. Do zmesi primiešame prášok do pečiva, múku.
4. Obe dosky vmažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. Podávajte ihneď.

● Fialové ryžové vafle

1	Vajce
20 g	Cukor
200 g	múka
30 g	Maslo
60 ml	Mlieko
28 ml	Kukuričný olej;
3 g	Prášok do pečiva
–	Fialová ryža [varená]

Postupy

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko, vajce, cukor, múku, rozpustené maslo a prášok do pečiva.
3. Do zmesi pridajte kukuričný olej, aby vzniklo cesto.

4. Cesto uložte na teplé miesto na 1 hodinu, objem cesta sa zdvojnásobí.
5. Vymiesime cesto, aby z neho vyšiel vzduch, a potom ho nakrájame na malé kúsky.
6. Malé cesto nechajte 20 minút stuhnúť.
7. Malé cesto sploštíte a zabalíte doň fialovú ryžu.
8. Obe dosky vmažte olejom na pečenie.
9. Cesto položte na spodnú dosku.
10. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
11. Podávajte ihneď.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Výrobok vždy odpojte od elektrickej 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.

⚠ POZNÁMKA! Riziko poškodenia! Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne 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"> <input type="checkbox"/> Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu čistiaceho prostriedku. <input type="checkbox"/> Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Ohrevné dosky 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utrite dosky mierne vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Otvory okolo ohrevných dosiek 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera. <input type="checkbox"/> Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malú špajle.

- Po vyčistení a pred opätovným použitím výrobku: Všetky časti dôkladne vysušte.

● Skladovanie

NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

Výrobok neskladujte hneď po skončení prevádzky. Najprv nechajte výrobok vychladnúť.

- Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- Sieťový kábel 5 omotajte okolo úchytu sieťového kábla 4 v spodnej časti výrobku.
- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



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 prísnyimi 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 479772_2410] 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



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 71
Einleitung	Seite 72
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 72
Lieferumfang	Seite 72
Teilebeschreibung	Seite 72
Technische Daten	Seite 72
Sicherheitshinweise	Seite 72
Vor der ersten Verwendung	Seite 76
Bedienung	Seite 76
Ein-/Ausschalten	Seite 76
Waffeln	Seite 77
Rezepte	Seite 77
Belgische Waffeln	Seite 77
Blaubeerwaffeln	Seite 78
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 78
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 78
Kürbisgewürzwaffeln	Seite 79
Glutenarme Waffeln	Seite 79
Glutenarme Matcha-Waffeln	Seite 80
Kartoffel-Waffeln	Seite 80
Bananen-Waffeln	Seite 80
Lila Reiswaffeln	Seite 81
Reinigung und Pflege	Seite 81
Lagerung	Seite 82
Entsorgung	Seite 82
Garantie	Seite 82
Abwicklung im Garantiefall	Seite 83
Service	Seite 83

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

WAFFELEISEN

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG11357B:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357B-BS:	–



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt.
Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

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

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

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.

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

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

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

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **[3]** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

● Waffeln

① HINWEISE:

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

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

	Portion	Zubereitungszeit
Belgische Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Pumpkin-Spice-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Glutenarme Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Glutenarme Matcha-Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Kartoffel-Waffeln	2	Ca. 60 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Bananen-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Lila Reiswaffeln	4	Ca. 120 Min.

● Rezepte

● Belgische Waffeln

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



Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

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

Zubereitung:



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

● Schinken-Käse-Waffeln

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

–	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
---	-------------------------------------

Zubereitung:



1. Hash-Brown-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. In einer großen Schüssel Hash-Brown-Kartoffeln, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
6. Produkt schließen und Waffeln ca. 7 Minuten lang backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.



4. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Schokoladen-Chips unterheben.
8. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
9. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
10. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
11. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
12. Optional: Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Kürbisgewürzwaffeln

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

Optional	
90 g	Pekannüsse (halbiert)
360 ml	Ahornsirup

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Kürbiskuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Ahornsirup und Milch verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
8. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
9. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
10. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
11. Optional: Waffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup servieren.

● Glutenarme Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Glutenarme Matcha-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Kartoffel-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Bananen-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Lila Reiswaffeln

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

Vorgehensweise

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

● Reinigung und Pflege



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

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

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

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

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

● Lagerung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

● Entsorgung

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



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



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren

Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 479772_2410] 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

