

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14253B
Version: 04/2026

IAN 516434_2510





WAFFLE MAKER SSWM 750 F1

(GB) (CY)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(HU)

GOFRIŰTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA VAFLJE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

VAFL'OVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

PEKAČ VAFLA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

APARAT ZA VAFLE

Napomene o upotrebi i bezbednosti

(MK)

APAPAT 3A BAΦΛИ

Напомени за употребата и безбедноста

(AL)

TIGAN PËR WAFFLE

Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë

(RO)

APARAT DE FĂCUT GOFRE

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

ГОФРЕТНИК

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

BAΦΛИ'ΕΡΑ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

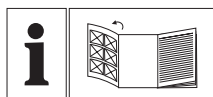
(DE) (AT) (BE) (CH)

WAFFELEISEN

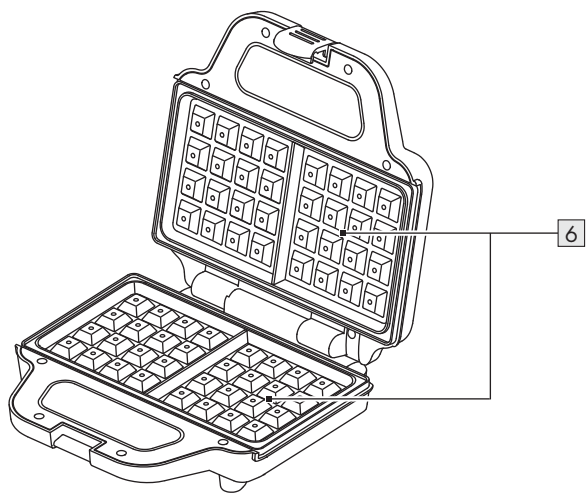
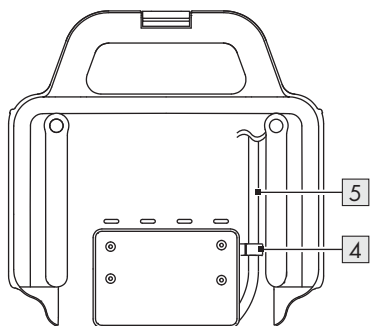
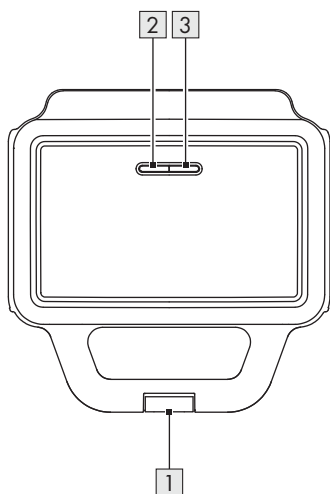
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 516434_2510

(HU) (SI) (CZ) (SK)
(HR) (RS) (MK) (RO) (BG)



GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	18
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	31
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	45
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	58
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	71
RS	Napomene o upotrebi i bezbednosti	Strana	84
MK	Напомени за употребата и безбедноста	Страница	98
AL	Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë	Faqja	112
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	125
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	138
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	153
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	167



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	12
Belgian waffles	Page	12
Blueberry waffles	Page	12
Ham and cheese waffles	Page	12
Belgian brownie waffles	Page	13
Pumpkin spice waffles	Page	13
Low-Gluten waffles	Page	14
Matcha Low-Gluten waffles	Page	14
Solanum tuberosum waffles	Page	14
Banana waffles	Page	14
Purple rice waffles	Page	15
Cleaning and care	Page	15
Storage	Page	15
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	16
Service	Page	17

Warnings and symbols used

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

 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.	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 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.	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 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.	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – hot surface!
 This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.	 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. You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516434_2510.

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

● Description of parts

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

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

Children frequently underestimate the dangers.

Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

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

Operation

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

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

Cleaning and storage

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

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

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

● **Before first use**

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

● **Operation**

ⓘ NOTES:

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

● **Turning on/off**

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

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

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

● Waffles

① NOTES:

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

Processing table – Waffle maker

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

● Recipes

● Belgian waffles

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

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

Preparation:

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

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

● Ham and cheese waffles

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

Preparation:

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

● Belgian brownie waffles

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

Preparation:

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

● Pumpkin spice waffles

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

Preparation:

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

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

● Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Matcha Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Solanum tuberosum waffles

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

Preparation:

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

● Banana waffles

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

Preparation:

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

● Purple rice waffles

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

Procedures

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

● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

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

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

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

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

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

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

● Storage

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

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

● **Disposal**

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



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

● Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy



Serbian mark of conformity



Használt figyelmeztetések és szimbólumok	Oldal	19
Bevezető	Oldal	20
Rendeltetésszerű használat	Oldal	20
Szállítás terjedelme	Oldal	20
Az alkatrészek megnevezése	Oldal	20
Műszaki adatok	Oldal	20
Biztonsági utasítások	Oldal	20
Az első használat előtt	Oldal	23
Működtetés	Oldal	24
Be-/kikapcsolás	Oldal	24
Gofri	Oldal	24
Receptek	Oldal	25
Belga gofri	Oldal	25
Áfonyás gofri	Oldal	25
Sonkás és sajtos gofri	Oldal	25
Belga brownie gofri	Oldal	26
Sütőtök fűszeres gofri	Oldal	26
Alacsony gluténtartalmú gofri	Oldal	27
Matcha alacsony gluténtartalmú gofri	Oldal	27
Burgonyás gofri	Oldal	27
Banános gofri	Oldal	27
Lila rizses gofri	Oldal	28
Tisztítás és ápolás	Oldal	28
Tárolás	Oldal	29
Mentesítés	Oldal	29
Garancia	Oldal	29
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	30
Szerviz	Oldal	30

Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

	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.		Váltakozó áramerősség/feszültség
		Hz	Hertz (tápáram-frekvencia)
		W	watt
	FIGYELEMEZTETÉS! 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.		MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szóval együtt kiegészítő hasznos információkat ad.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	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.		Veszély – áramütés veszélye!
			Figyelmeztetés – forró felület!
	A készülék I. védelmi osztályú besorolással rendelkezik, és védőaljzathoz kell csatlakoztatni.		Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az ízre vagy az illatra.
CE	A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.		Biztonsági információk Használati útmutató

GOFRISÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is. Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 516434_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetésszerű 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 Rendszer
- 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:	750 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-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 vállalatunk 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.

- Gyermekek ne játszanak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- 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 vezeték csak a gyártóval,

illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

- Védje a hálózati vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széleken 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.
- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki az elektromos aljzatból.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetékét és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.
- Védje a terméket hőtől. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás és ápolás” részben találhatók.

● **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”).

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Sérülésveszély! Mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról tisztítás előtt, és amikor nem használják.

● Működtetés

❶ 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

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

● Gofri

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltsen 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 találhatók.

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	Vaniliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, a vaniliás cukrot, a cukrot és a vaját.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét, majd keverje össze.
4. Adja hozzá a lisztet és a tejet, majd addig keverje, amíg a tészta krémessé nem válik.
5. 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.
- Olvassza 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 **[6]** megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon **[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 fagyalttal vagy csokoládéöntettel tálalja.

● Sütőtök fűszeres gofri

250 g	Minden célra alkalmas liszt
2 tk	Sütőpor
1 tk	Szódabikarbóna
2 tk	Fahéj (őrölt)
1,5 tk	Sütőtökös pite fűszer
¼ tk	Gyömbér (reszelt)
¼ 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.
- Olvassza 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 **[6]** megfelelő sütőolajjal.
- Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon **[6]**.
- Zárja le a terméket, és süsse a gofrikat kb. 3 percig.

10. A gofri ellenőrzéséhez nyissa fel a terméket.
A gofriknak teljesen kiformázottnak, de puha tapintásúnak kell lennie.
11. 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:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vaját, a cukrot, a tejet, a kukoricakeményítőt, a sütőport.
3. Hagyja állni a keveréket 10 percig.
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.

● 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:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojást, az alacsony gluténtartalmú lisztet, a vaját, a cukrot, a tejet, a matcha port, a sütőport.
3. Hagyja állni a keveréket 10 percig.
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.

● Burgonyás gofri

100 g	Kölesliszt
130 ml	Tej
5 ml	Olívaolaj
10 g	Cukor
2 g	Sütőpor
100 g	Burgonya (sült)

Elkészítés:

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

● Lila rizses gofri

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. Gyúrára 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 sütóolajjal.
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 tisztítószerkeket 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	☐ Enyhén nedves törülközővel törölje le a burkolatot. Szükség tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószer. ☐ Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	☐ Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törülközővel.
A sütőlapok körüli nyílások 6	☐ Zsirt és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörölt. ☐ Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

- Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítsa 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 csomagolóanyagban 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, tömlők, tintapatronok), illetve a törekeny 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 516434_2510) a vásárlás tényének az
igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a
típus tábláról, a gravírozásból, az Útmutató
címtoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon,
vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb
hiányosság lépne fel, előszöris 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.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu



Szerb megfelelőségi jel



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	32
Uvod	Stran	33
Predvidena uporaba	Stran	33
Obseg dobave	Stran	33
Opis delov	Stran	33
Tehnični podatki	Stran	33
Varnostna navodila	Stran	33
Pred prvo uporabo	Stran	36
Delovanje	Stran	36
Vklop/izklop	Stran	37
Vafliji	Stran	37
Recepti	Stran	38
Belgijski vafliji	Stran	38
Borovničevi vafliji	Stran	38
Vafliji s šunko in sirom	Stran	38
Belgijski brownie vafliji	Stran	39
Pumpkin spice vafliji	Stran	39
Vafliji z nizko vsebnostjo glutena	Stran	40
Vafliji z nizko vsebnostjo glutena z matcho	Stran	40
Krompirjevi vafliji	Stran	40
Bananini vafliji	Stran	40
Vafliji z vijoličastim rižem	Stran	41
Čiščenje in nega	Stran	41
Shranjevanje	Stran	42
Odstranjevanje	Stran	42
Garancija	Stran	42
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	42
Servis	Stran	42

Uporabljen opozorila in simboli

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

	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.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (frekvenca napajanja)
		W	W
	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.		OPOMBA: Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	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.		Nevarnost – tveganje za električni udar!
			Pozor – vroča površina!
	Ta naprava je razvrščena kot izdelek z razredom zaščite I in mora biti priključena na zaščitno ozemljitev.		Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
CE	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.	 	Varnostne informacije Navodila za uporabo

PEKAČ ZA VAFLE

● Uvod

Iskrene 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 seznanim 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.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 516434_2510.

● Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen pripravi vafeljev. 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 vafle
- 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:	750 W
Razred zaščite:	I
Certifikati	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-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 zahtevek 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.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, če niso pod nadzorom.

- 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 plosče (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, zaščitenem 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 vaflijev zavrzite.

● Vkllop/izkllop

- ☐ Vkllop izdelka: Priključite omrežni vtič [5] v ustrezno električno vtičnico. Rdeči svetlobni indikator [2] zasveti.
- ☐ Izkllop 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

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

● Vafliji

i OPOMBE:

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

Tabela priprave - Pekač za vaflije

	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 vafli

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

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte jajce, vaniljev sladkor, sladkor in maslo.
3. V skledo dodajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka ter premešajte.
4. Dodajte preostalo moko in mleko ter mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
5. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
6. Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelno ploščo [6].
7. Zaprite izdelek in vafle pecite 8 minut.
8. Takoj postrezite.

● Borovničevi vafli

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:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi stepite olje, mleko, jajca in sladkor.

3. Dodajte moko in pecilni prašek ter dobro premešajte.
4. Vmešajte borovnice.
5. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
6. Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelno ploščo [6].
7. Zaprite izdelek in vafle pecite približno 10 minut, da se testo zlato rjavo zapeče.
8. Takoj postrezite.

● Vafli 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	nasekljanega svežega peteršilja
1 čajna žlička	posušenega timijana
1 čajna žlička	dimljene paprike v prahu
-	sol
-	sveže mleti črni poper

Priprava:

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

● Belgijski brownie vafli

180 g	univerzalne moke
65 g	nesladkanega kakava v prahu
20 g	sladkorja
1 čajna žlička	pecilnega praška
1 čajna žlička	soli
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. Raztopite maslo in ga postavite na stran, da se nekoliko ohladi.
4. V manjši skledi stepite jajca, vaniljev ekstrakt in vodo.
5. Jajčno zmes zmešajte s suho mešanico.
6. Dodajte stopljeno maslo in vse premešajte.
7. Vmešajte čokoladne koščke.
8. Obe grelni plošči **[6]** namažite s primernim oljem za peko.
9. Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelni 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 bikarbonate
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. Raztopite 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. Jajčno zmes zmešajte s suho mešanico.
6. Dodajte stopljeno maslo in vse premešajte.
7. Obe grelni plošči **[6]** namažite s primernim oljem za peko.
8. Testo enakomerno razporedite na spodnjo grelni 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 pekani 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.

● Vafli z nizko vsebnostjo glutena z matcho

150 g	moke 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 vafli

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 vafli

1	banana (približno 140 g)
1	jajce
50 ml	mleka
60 g	polnozrnat 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 potapljajte 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	☐ Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo. ☐ V notranjost izdelka ne smete spustiti vode ali drugih tekočin.
Grelni plošči 6	☐ Plošči obrišite z rahlo vlažno krpo in blagim detergentom.
Odprtine okoli grelnih plošč 6	☐ Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite kos kuhinjske brisače. ☐ 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 številkami (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.

● Garancija

● 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 516434_2510) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtini 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.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti



Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

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 zavezuje, 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 oglasnevalskem 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 napora, 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 plačane 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	46
Úvod	Strana	47
Zamýšlené použití	Strana	47
Rozsah dodávky	Strana	47
Popis dílů	Strana	47
Technické údaje	Strana	47
Bezpečnostní pokyny	Strana	47
Před prvním použitím	Strana	50
Provoz	Strana	50
Zapnutí/vypnutí	Strana	50
Vafle	Strana	51
Recepty	Strana	52
Belgické vafle	Strana	52
Borůvkové vafle	Strana	52
Vafle se šunkou a sýrem	Strana	52
Belgické vafle s brownies	Strana	53
Vafle s dýňovým kořením	Strana	53
Vafle s nízkým obsahem lepku	Strana	54
Matcha vafle s nízkým obsahem lepku	Strana	54
Bramborové vafle	Strana	54
Banánové vafle	Strana	54
Fialové rýžové vafle	Strana	55
Čištění a péče	Strana	55
Skladování	Strana	56
Zlikvidování	Strana	56
Záruka	Strana	56
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	57
Servis	Strana	57

Varování a použité symboly

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

	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.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (frekvence napájení)
		W	Watty
	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.		POZNÁMKA: Tento symbol se signálním slovem „Poznámka“ poskytuje další užitečné informace.
			Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.
	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.		Nebezpečí - Riziko úrazu elektrickým proudem!
			Varování - horký povrch!
	Tento spotřebič je zařazen do třídy ochrany I a musí být připojen k ochrannému uzemnění.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.
CE	Značka CE označuje shodu s příslušnými směnicemi EU platnými pro tento výrobek.		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. Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 516434_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

● 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:	750 W
Třída ochrany:	I
Certifikace	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-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 nesmějí provádět děti bez dozoru.

- 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 nepřemisťujte.
- Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
- Dbejte na to, aby 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 vaflí vyhoděte.

● **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 přehřívá/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

① POZNÁMKY:

- ☐ Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
 - ☐ Během přehřívání nechte výrobek zavřený.
 - ☐ Výrobek nepřehřívajte.
1. Přehřívajte, 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. Dochuťte 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 ohřívací 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 ohřívnou 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.
7. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

● Banánové vafle

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

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko ,vejce, banán , rozmixujte je mixérem.
3. Smícháme prášek do pečiva , mouku se směsí.
4. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
5. Těsto rovnoměrně nanášejte lžicí na spodní desku.
6. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
7. Ihned 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

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké míse smíchejte mléko, vejce, cukr, mouku, rozpuštěné máslo a prášek do pečiva.
3. Do směsi přidejte kukuřičný olej, aby vzniklo těsto.
4. Těsto dejte na 1 hodinu na teplé místo, objem těsta se zdvojnásobí.
5. Uhněťte těsto, aby z něj vyšel vzduch, a pak ho nakrájejte na malé kousky.
6. Malé těsto nechte 20 minut ztuhnout.
7. Malé těsto zploštěte a zabalte do něj fialovou rýží.
8. Oba talíře vymažte olejem na pečení.
9. Těsto položte na spodní desku.
10. Výrobek uzavřete a pečte 8 minut.
11. Ihned 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.

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

Díl	Způsob čištění
Pouzdro	☐ Očistěte kryt mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku. ☐ Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.
Ohřívací desky 	☐ Desky očistěte mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
Otvory kolem ohřívacích desek 	☐ Odstranění tuku a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru. ☐ 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 používaný 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 516434_2510) 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.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Srbské označení shody



Použité varovania a symboly	Strana	59
Úvod	Strana	60
Zamýšľané použitie	Strana	60
Rozsah dodávky	Strana	60
Opis dielov	Strana	60
Technické údaje	Strana	60
Bezpečnostné pokyny	Strana	60
Pred prvým použitím	Strana	64
Obsluha	Strana	64
Zapnutie/vypnutie	Strana	64
Vafle	Strana	64
Recepty	Strana	65
Belgické vafle	Strana	65
Čučoriedkové vafle	Strana	65
Vafle so šunkou a syrom	Strana	65
Belgické brownie vafle	Strana	66
Vafle s tekvicovým korením	Strana	66
Vafle s nízkym obsahom lepku	Strana	67
Matcha vafle s nízkym obsahom lepku	Strana	67
Zemiakové vafle	Strana	67
Banánové vafle	Strana	68
Fialové ryžové vafle	Strana	68
Čistenie a starostlivosť	Strana	68
Skladovanie	Strana	69
Likvidácia	Strana	69
Záruka	Strana	69
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	70
Servis	Strana	70

Použité varovania a symboly

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

	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.		Striedavý prúd/napätie
		Hz	Hertz (frekvencia napájania)
		W	Watty
	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.		POZNÁMKA: Tento symbol v kombinácii so slovom „Poznámka“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.
			Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	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.		Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
			Varovanie - horúci povrch!
	Tento spotrebič je zaradený do triedy ochrany I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu.		Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.
CE	Označenie CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.	 	Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie

VAFLOVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku. Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 516434_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Zamýšľané použitie

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

● Rozsah dodávky

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

- 1 Vafflovač
- 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:	750 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-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 údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Výrobok a jeho kábel uchovávajúte 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

❶ POZNÁMKY:

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

● 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

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

● Vafle

❶ 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 - Vafľovač

	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 obľátky 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, petržlenový 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	Kryštalový 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. Rozpustite 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 (rozpolené)
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. Rozpustite maslo a nechajte ho trochu vychladnúť.

4. V malej miske vyšľahajte vajcia, tekvicové pyré, vanilkový extrakt, javorový sirup a mlieko.
5. Vajcovú zmes zmiešajte so suchou zmesou.
6. Pridajte rozpustené maslo a všetko premiešajte.
7. Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.
8. Cesto rovnomerne rozotrite na spodnú ohrevnú dosku [6].
9. Výrobok uzavrite a vafle pečte približne 3 minúty.
10. Otvorte výrobok a skontrolujte vafle. Vafle by mali byť úplne vytvarované, ale na dotyk mäkké.
11. Voliteľné: Vafle podávajte s pekanovým a javorovým sirupom.

● Vafle s nízkym obsahom lepku

2	Vajcia
80 g	Nízkoalepková múka
30 g	Maslo
30 g	Cukor
50 ml	Mlieko
20 g	Kukuricičný škrob
4 g	Prášok do pečiva

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, kukuričný škrob, prášok do pečiva.
3. Zmes nechajte 10 minút odstáť.
4. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. Podávajte ihneď.

● Matcha vafle s nízkym obsahom lepku

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

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajce, múku s nízkym obsahom lepku, maslo, cukor, mlieko, prášok matcha a prášok do pečiva.
3. Zmes nechajte 10 minút odstáť.
4. Obe dosky vymažte olejom na pečenie.
5. Cesto rovnomerne nanášajte lyžicou na spodnú dosku.
6. Výrobok uzavrite a pečte 8 minút.
7. 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 (varený)

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte mlieko a zemiak, rozmixujte ich mixérom.
3. Zmiešajte olivový olej, cukor, prášok do pečiva, prosnú múku s fialovou zemiakovou kašou.
4. Zmes nechajte odstáť 40 minút.
5. Obe dosky vymažte 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 vymažte 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 spoštíte a zabalíte doň fialový ryžu.
8. Obe dosky vymažte 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.

① POZNÁMKA: Výrobok vyčistite hneď po vychladnutí. Keď zvyšky potravín zaschnú, nie je ľahké ich odstrániť.

Časť	Spôsob čistenia
Kryt	☐ Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu čistiaceho prostriedku. ☐ Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Ohrevné dosky 6	☐ Utrite dosky mierne vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Otvory okolo ohrevných dosiek 6	☐ Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera. ☐ Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malé 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 úchyty 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 516434_2510) 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.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Srbské označenie zhody



Korištena upozorenja i simboli	Stranica	72
Uvod	Stranica	73
Predviđena upotreba	Stranica	73
Sadržaj isporuke	Stranica	73
Opis dijelova	Stranica	73
Tehnički podaci	Stranica	73
Sigurnosne napomene	Stranica	73
Prije prve upotrebe	Stranica	76
Rad	Stranica	76
Uključivanje/isključivanje	Stranica	77
Vafli	Stranica	77
Recepti	Stranica	78
Belgijski vafli	Stranica	78
Vafli s borovnicama	Stranica	78
Vafli sa šunkom i sirom	Stranica	78
Belgijski čokoladni vafli	Stranica	79
Vafli s bundevom i začинима	Stranica	79
Vafli s niskim sadržajem glutena	Stranica	80
Matcha vafli s niskim sadržajem glutena	Stranica	80
Vafli s krumpirima	Stranica	80
Vafli s bananama	Stranica	80
Vafli s ljubičastom rižom	Stranica	81
Čišćenje i njega	Stranica	81
Skladištenje	Stranica	82
Zbrinjavanje	Stranica	82
Jamstvo	Stranica	82
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	83
Servis	Stranica	83

Korištena upozorenja i simboli

U ovom korisničkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Opasnost“ označava opasnost visoke razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.		Izmjenična struja/napon
		Hz	Hertz (frekvencija napajanja)
		W	Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Upozorenje“ označava opasnost srednje razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.		NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji s riječju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječju „Oprez“ označava opasnost niske razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Upozorenje – vruća površina!
	Ovaj je aparat klasificiran kao aparat zaštitne klase I i potrebno ga je priključiti na zaštićeno uzemljenje.		Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris.
CE	Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.		Informacije u vezi sigurnosti Upute za upotrebu

PEKAČ VAFLA

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 516434_2510.

● Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod namijenjen je za pripremu vafla. Proizvod nemojte upotrebljavati za druge svrhe.
- Ovaj je proizvod predviđen samo za privatnu upotrebu u kućanstvu, a ne za komercijalne svrhe.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Pekač vafla
- 1 korisnički priručnik

● Opis dijelova

- 1 Bravica
- 2 Crveni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni indikator (spremnost za rad)
- 4 Držač strujnog kabela
- 5 Strujni kabel s utikačem
- 6 Grijaae ploče

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	750 W
Razred zaštite:	I
Certifikat	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE
PROIZVODA UPOZNAJTE
SE SA SVIM SIGURNOSNIM
NAPOMENAMA
I UPUTAMA ZA UPOTREBU!
KADA OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU!**

Potraživanja na temelju jamstva ne vrijede u slučaju oštećenja uzrokovanih nepridržavanjem ovih uputa za upotrebu! Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim

rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s invaliditetom

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST ZA ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆE ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite podalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati djeca dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- Proizvod i pripadajući kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

⚠ UPOZORENJE! Pogrešna

upotreba može dovesti do ozljeda. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputama. Ne pokušavajte obavljati nikakve preinake ovog proizvoda.

Električna sigurnost

⚠ OPASNOST! Rizik od

strujnog udara! Nemojte nikada pokušavati sami popravljati proizvod. U slučaju kvara popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.

⚠ OPASNOST! Rizik od

opeklina! Proizvod se tijekom upotrebe zagrijava. Ne dotičite proizvod tijekom upotrebe niti neposredno nakon upotrebe. Kada ga upotrebljavate i kada se još hladi, proizvod držite samo za ručku. Budite oprezni tijekom upotrebe jer ručka može biti vruća.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

Proizvod nemojte uranjati u vodu niti u druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara!

Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je oštećen, proizvod odspojite od strujnog napajanja i obavijestite svog trgovca.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvijek napaja dok je priključen na strujno napajanje.
- Prije priključivanja proizvoda na strujno napajanje provjerite odgovaraju li strujni napon i nazivna struja podacima o strujnom napajanju navedenima na natpisnoj pločici proizvoda.
- Redovito provjeravajte jesu li strujni utikač i kabel oštećeni. Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- Strujni kabel zaštitite od oštećivanja. Nemojte dopustiti da strujni kabel visi preko oštih rubova, nemojte ga pritiskivati niti savijati. Držite strujni kabel podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Rad

- Proizvod se ne smije ostavljati bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte pomicati proizvod tijekom rada.
- Proizvod nemojte stavljati na vruće ploče (plinske, električne, na ugljen i sl.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suhoj površini.
- Nemojte prekrivati proizvod kada je u upotrebi ili neposredno nakon upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabel ne priklješti pločama ili da ne dotiče rub ploča.
- Ne preporučujemo upotrebu produžnih kabela. Ako se produžni kabel mora upotrebljavati, mora biti konstruiran za protok struje od najmanje 10 A.

- Kabele položite tako da ne postoji mogućnost spoticanja o kabele ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen da radi u kombinaciji s vanjskim uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ovaj je aparat predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na seoskim imanjima;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Proizvod, pripadajući strujni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravne sunčeve svjetlosti, kapanja i prskanja vode.
- Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod nemojte stavljati u blizini otvorenog plamena ili izvora topline, kao što su štednjaci ili grijalice.
- Upute za čišćenje proizvoda potražite u odjeljku „Čišćenje i njega”.

● **Prije prve upotrebe**

- ☐ Uklonite ambalažni materijal. Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi.
- ☐ Dijelovi su tijekom proizvodnje prekriveni zaštitnim slojem ulja. Prije prve upotrebe uključite proizvod bez hrane kako bi svi eventualni ostaci isparili.
- ☐ Očistite proizvod i pripadajuću dodatnu opremu (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega”).

● **Rad**

① **NAPOMENE!**

- ☐ Prilikom prvih nekoliko zagrijavanja proizvoda može se osjetiti slab miris. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.
- ☐ Bacite prvu porciju vafila.

Čišćenje i skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Rizik od ozljeda! Prije radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, proizvod odspojite od strujnog napajanja.

- Nemojte spremati vrući proizvod u ormarić ili u ambalažu.
- Nemojte izvlačiti strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabel.

● Uključivanje/isključivanje

- ☐ Uključivanje proizvoda: utaknite strujni utikač [5] u odgovarajuću zidnu utičnicu. Uključuje se crveni indikator [2].
- ☐ Isključivanje proizvoda: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice. Isključuje se crveni indikator [2].

Svjetlosni indikatori	Status
Crveni indikator isključen i zeleni indikator isključen	Proizvod je isključen.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator isključen	Proizvod se zagrijava/ponovno zagrijava.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator uključen	Optimalna temperatura je dostignuta.

- ❗ NAPOMENA!** Zeleni indikator [3] se tijekom rada s vremena na vrijeme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovno zagrijava na temperaturu pečenja.

● Vafli

❗ NAPOMENE!

- ☐ Na obje grijače ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
 - ☐ Proizvod treba biti zatvoren tijekom zagrijavanja.
 - ☐ Nemojte previše puniti proizvod.
- Proizvod zagrijavajte dok se ne uključi zeleni indikator [3].
 - Povucite bravicu [1]. Otvorite proizvod.
 - Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči [6]. Primjere recepata možete pronaći u sljedećem poglavlju.
 - Zatvorite proizvod. Zatvorite bravicu [1]. Vafli se sada peku.
 - Po završetku pečenja: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice.

Tablica s podacima za pripremu – Pekač vafli

	Porcija	Vrijeme pripreme
Belgijski vafli	2	oko 20 min.
Vafli s borovnicama	2	oko 20 min.
Vafli sa šunkom i sirom	2	oko 20 min.
Belgijski čokoladni vafli	2	oko 15 min.
Vafli s bundevom i začинима	2	oko 15 min.
Vafli s niskim sadržajem glutena	2	oko 30 min.
Matcha vafli s niskim sadržajem glutena	2	oko 30 min.
Vafli s krumpirima	2	oko 60 min.
Vafli s bananama	2	oko 20 min.
Vafli s ljubičastom rižom	4	oko 120 min.

● Recepti

● Belgijski vafli

5	jaja
250 g	maslaca
200 g	šećera
400 ml	mlijeka
500 g	višenamjenskog brašna
5 g	vanilin šećera
5 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte jaja, vanilin šećer, šećer i maslac.
3. U zdjelu dodajte prašak za pecivo, pola količine brašna i pola količine mlijeka i promiješajte.
4. Dodajte preostalo brašno i mlijeko i miješajte dok tijesto ne postane kremasto.
5. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
6. Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči [6].
7. Zatvorite proizvod i pecite vafle 8 minuta.
8. Poslužite odmah.

● Vafli s borovnicama

100 ml	biljnog ulja
250 ml	mlijeka
2	jaja
100 g	šećera
280 g	višenamjenskog brašna
8 g	praška za pecivo
80 g	borovnica (svježih ili smrznutih)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U velikoj zdjeli izmiješajte metlicom ulje, mlijeko, jaja i šećer.
3. Dodajte brašno i prašak za pecivo i miješajte dok se dobro ne sjedini.

4. Dodajte borovnice.
5. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
6. Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči [6].
7. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 10 minuta dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
8. Poslužite odmah.

● Vafli sa šunkom i sirom

570 g	ribanog krumpira (zamrznutog)
225 g	Švarcvaldske šunke, narezane na kockice
200 g	cheddar sira (naribanog)
3	jaja (izmućena)
2 češnja	češnjaka (mljevenog)
2 žličice	lista svježeg peršina (usitnjenog)
1 žličica	suhog timijana
1 žličica	dimljene paprike u prahu
-	sol
-	crnog papra (svježe mljevenog)

Priprema:

1. Odmrznite naribani krumpir.
2. Prethodno zagrijte proizvod.
3. U velikoj zdjeli pomiješajte naribani krumpir, šunku, sir, jaja, češnjak, peršin, timijan i papriku u prahu. Začinite solju i crnim paprom.
4. Na obje grijaće ploče [6] nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
5. Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči [6].
6. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 7 minuta dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i ne postanu hrskavi.
7. Poslužite odmah.

● Belgijski čokoladni vafli

180 g	višenamjenskog brašna
65 g	nezaslađenog kakaa u prahu
20 g	granuliranog šećera
1 žličica	praška za pecivo
1 žličica	morske soli
10 velikih žlica	neslanog maslaca (rastopljenog)
2	jaja
2 žličice	ekstrakta od vanilije
60 ml	vode
120 g	Čokoladni mini-čips
Opcija	Šećer u prahu, sladoled od vanilije i čokoladni preljev

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, kakao prah, šećer, prašak za pecivo i sol.
3. Rastopite maslac i ostavite ga na stranu da se malo ohladi.
4. U maloj zdjeli umutite jaja, ekstrakt vanilije i vodu.
5. Sjedinite smjesu s jajima i suhu smjesu.
6. Dodajte rastopljeni maslac i sve izmiješajte.
7. Dodajte komadiće čokolade.
8. Na obje grijaće ploče **[6]** nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
9. Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči **[6]**.
10. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 3 minute.
11. Otvorite proizvod i da provjerite vafle. Vafli trebaju biti potpuno oblikovani, ali meki na dodir.
12. Opcija: Vafle poslužite sa šećerom u prahu, sladoledom od vanilije ili čokoladnim preljevom.

● Vafli s bundevom i začинима

250 g	višenamjenskog brašna
2 žličice	praška za pecivo
1 žličica	sode bikarbonate
2 žličice	cimeta (mljevenog)
1,5 žličica	začina za pitu od bundeve
¼ žličice	đumbira (mljevenog)
¼ žličice	soli
3	jaja (na sobnoj temperaturi)
225 g	pirea od bundeve
4 velike žlice	neslanog maslaca (rastopljenog)
50 g	šećera (bijelog ili smeđeg)
60 ml	javorovog sirupa
1 žličica	ekstrakta od vanilije
360 ml	punomasnog mlijeka (na sobnoj temperaturi)
Opcija	
90 g	pekan oraha (prepolovljenog)
360 ml	javorovog sirupa

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, začin za pitu od bundeve, đumbir i sol.
3. Rastopite maslac i ostavite ga na stranu da se malo ohladi.
4. U maloj zdjeli umutite jaja, pire od bundeve, ekstrakt vanilije, javorov sirup i mlijeko.
5. Sjedinite smjesu s jajima i suhu smjesu.
6. Dodajte rastopljeni maslac i sve izmiješajte.
7. Na obje grijaće ploče **[6]** nanesite odgovarajuće jestivo ulje.
8. Tijesto ravnomjerno rasporedite po donjoj grijaćoj ploči **[6]**.
9. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 3 minute.

10. Otvorite proizvod i da provjerite vafle. Vafli trebaju biti potpuno oblikovani, ali meki na dodir.
11. Opcija: Vafle poslužite s pekan orasima i javorovim sirupom.

● Vafli s niskim sadržajem glutena

2	jaja
80 g	brašna niskog sadržaja glutena
30 g	maslaca
30 g	šećera
50 ml	mlijeka
20 g	kukuruznog škroba
4 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte jaje, brašno niskog sadržaja glutena, maslac, šećer, mlijeko, kukuruzni škrob i prašak za pecivo.
3. Ostavite smjesu da odstoji 10 minuta.
4. Na obje ploče nanesite jestivo ulje.
5. Tijesto ravnomjerno žlicom rasporedite po donjoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Matcha vafli s niskim sadržajem glutena

150 g	brašna niskog sadržaja glutena
55 ml	mlijeka
3 g	matche u prahu
15 g	šećera
1	jaje
15 g	maslaca
2 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte jaje, brašno s niskim sadržajem glutena, maslac, šećer, mlijeko, matchu u prahu i prašak za pecivo.
3. Ostavite smjesu da odstoji 10 minuta.
4. Na obje ploče nanesite jestivo ulje.
5. Tijesto ravnomjerno žlicom rasporedite po donjoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Vafli s krumpirima

100 g	brašna od prosa
130 ml	mlijeka
5 ml	maslinovog ulja
10 g	šećera
2 g	praška za pecivo
100 g	krumpira (kuhanih)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte mlijeko i krumpir i izmiješajte ih blenderom.
3. Maslinovo ulje, šećer, prašak za pecivo, brašno od prosa pomiješajte s pireom od ljubičastog krumpira.
4. Ostavite smjesu da odstoji 40 minuta.
5. Na obje ploče nanesite jestivo ulje.
6. Tijesto ravnomjerno žlicom rasporedite po donjoj ploči.
7. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
8. Poslužite odmah.

● Vafli s bananama

1	banana (oko 140 g)
1	jaje
50 ml	mlijeka
60 g	graham brašna
3 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte mlijeko, jaje i bananu i izmiješajte ih blenderom.
3. U smjesu umiješajte prašak za pecivo i brašno.
4. Na obje ploče nanosite jestivo ulje.
5. Tijesto ravnomjerno žlicom rasporedite po donjoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Vafli s ljubičastom rižom

1	jaje
20 g	šećera
200 g	brašna
30 g	maslaca
60 ml	mlijeka
28 ml	kukuruznog ulja
3 g	praška za pecivo
-	ljubičaste riže (skuhane)

Postupci

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. U zdjeli srednje veličine pomiješajte mlijeko, jaja, šećer, brašno, rastopljeni maslac i prašak za pecivo.
3. U smjesu dodajte kukuruzno ulje da dobijete tijesto.
4. Tijesto stavite na toplo mjesto 1 sat i količina tijesta udvostručit će se.
5. Zamijesite ovo tijesto, pustite da izađe zrak i zatim ga narežite na male komadiće.
6. Ostavite male komadiće tijesta da odstoje 20 minuta.
7. Spljoštite komadiće tijesta i umotajte u njih ljubičastu rižu.
8. Na obje ploče nanosite jestivo ulje.
9. Stavite tijesto na donju ploču.
10. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
11. Poslužite odmah.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara! Prije čišćenja: strujni utikač proizvoda uvijek izvucite iz zidne utičnice.

⚠ OPASNOST! Rizik od opeklina! Nemojte čistiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

⚠ NAPOMENA! Rizik od oštećenja! Za čišćenje proizvoda nemojte upotrebljavati abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje niti tvrde četke.

i NAPOMENA! Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Kada se ostaci hrane osuše, nije ih lako ukloniti.

Dio	Postupak čišćenja
Kućište	☐ Kućište obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta. ☐ Nemojte dopustiti da u proizvod dospije voda ili druge tekućine.
Grijaće ploče 	☐ Ploče čistite blago navlaženom krpom i blagim deterdžentom.

Dio	Postupak čišćenja
Otvori oko grijaćih ploča 6	☐ Uklanjanje masnoće i tekućina: upotrijebite komad kuhinjskog papira. ☐ Uklanjanje zalijepljenih, zagorenih ostataka: upotrebljavajte drvenu lopaticu ili male drvene ražnjiće.

- ☐ Nakon čišćenja i prije ponovne upotrebe proizvoda: temeljito osušite sve dijelove.

● **Skladištenje**

OPASNOST! Rizik od opekline!

Nemojte skladištiti proizvod odmah nakon upotrebe. Najprije pričekajte da se proizvod ohladi.

- ☐ Proizvod očistite prije skladištenja.
- ☐ Namotajte strujni kabel **5** oko držača strujnog kabela **4** na donjoj strani proizvoda.
- ☐ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ☐ Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.

● **Zbrinjavanje**

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● **Jamstvo**

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 516434_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



Srpska oznaka sukladnosti



Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju	Strana	85
Uvod	Strana	86
Predviđena upotreba	Strana	86
Opseg isporuke	Strana	86
Opis delova	Strana	86
Tehnički podaci	Strana	86
Bezbednosne napomene	Strana	86
Pre prve upotrebe	Strana	89
Rad	Strana	89
Uključivanje/isključivanje	Strana	90
Vafli	Strana	90
Recepti	Strana	91
Belgijski vafli	Strana	91
Vafli sa borovnicama	Strana	91
Vafli sa šunkom i sirom	Strana	91
Čokoladni belgijski vafli	Strana	92
Vafli sa bundevom i začinima	Strana	92
Vafli sa niskim sadržajem glutena	Strana	93
Mača vafli sa niskim sadržajem glutena	Strana	93
Vafli sa krompirima	Strana	93
Vafli sa bananom	Strana	94
Vafli sa ljubičastom pirinčem	Strana	94
Čišćenje i nega	Strana	94
Skladištenje	Strana	95
Odlaganje	Strana	95
Garancija	Strana	95
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana	95
Postupak garancije	Strana	97
Servis	Strana	97

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju

Sledeća upozorenja se upotrebljavaju u ovom uputstvu za upotrebu i na ambalaži:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Opasnost“ označava opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Naizmenična struja/napon
		Hz	Herc (frekvencija napajanja)
		W	Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg nivoa rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji sa rečju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati malim ili umjerenim povredama.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Upozorenje – vruća površina!
	Ovaj aparat je klasifikovan kao aparat klase zaštite I i potrebno ga je priključiti na zaštićeno uzemljenje.		Bezbedno za hranu Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.
CE	CE oznaka označava usklađenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.		Informacije o bezbednosti Uputstvo za upotrebu

APARAT ZA VAFLE

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 516434_2510.

● Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je namenjen za pripremu vafle. Nemojte da ga upotrebljavate u druge svrhe.
- Ovaj proizvod je namenjen samo za privatnu upotrebu u domaćinstvu, ne za komercijalne svrhe.
- Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnom upotrebom.

● Opseg isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite svu ambalažu.

- 1 Aparat za vafle
- 1 Korisnički priručnik

● Opis delova

- 1 Bravica
- 2 Crveni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni indikator (spremno)
- 4 Držač strujnog kabla
- 5 Strujni kabl sa strujnim utikačem
- 6 Grejne ploče

● Tehnički podaci

Ulazni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	750 W
Klasa zaštite:	I
Certifikat	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Bezbednosne napomene

PRE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM INFORMACIJAMA O BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU! AKO PROIZVOD PROSLEĐUJETE DRUGIM OSOBAMA, PRILOŽITE I SVE DOKUMENTE!

U slučaju oštećenja prouzrokovanih nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi! Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili

nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

Deca i osobe sa invaliditetom

⚠ UPOZORENJE! RIZIK ZA ŽIVOT ILI RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU!

Nemojte nikada da ostavljate decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često potcenjuju opasnosti. Decu uvek držite dalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod mogu da upotrebljavaju deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe uređaja i ako razumeju potencijalne opasnosti.
- Deca ne smeju da se igraju proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.

- Proizvod i pripadajući kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

Predviđena upotreba

- ⚠ **UPOZORENJE!** Nepropisna upotreba može da rezultira povredama. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputstvima. Nemojte pokušavati da modifikujete proizvod ni na koji način.

Električna bezbednost

- ⚠ **OPASNOST! Rizik od strujnog udara!** Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod. U slučaju kvara, popravke sme da obavlja samo kvalifikovano osoblje.

- ⚠ **OPASNOST! Rizik od opekotina!** Tokom upotrebe proizvod se zagreva. Nemojte da dodirujete proizvod tokom upotrebe ili odmah nakon upotrebe. Dodirujte ručku proizvoda samo tokom rada i dok se još hladi. Tokom upotrebe treba biti oprezan jer ručka može da bude topla.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara! Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! Rizik od strujnog udara! Nemojte nikada da upotrebljavate oštećeni proizvod. Ako je oštećen, isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se svom prodavcu.

- Proizvod ne sme da se upotrebljava ako je pao i ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvek napaja dok je priključen na strujno napajanje.
- Pre priključivanja proizvoda na strujno napajanje, proverite da li vrednosti napona i struje odgovaraju vrednostima na tipskoj pločici proizvoda.
- Redovno proveravajte da li su strujni utikač i kabl oštećeni. Ako se strujni kabl ovog proizvoda ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe da se izbegnu opasnosti.

- Zaštitite strujni kabl od oštećivanja. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko oštih ivica, nemojte da ga pritiskate ili savijate. Strujni kabl držite dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Rad

- Proizvod ne sme da se ostavlja bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte da premeštate proizvod kada radi.
- Nemojte da stavljate proizvod na vruće ploče (šporet na gas, električni šporet, šporet na uglj, itd.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suvoj površini.
- Nemojte da prekrivate proizvod kada je u upotrebi ili odmah posle upotrebe dok je još vruć.
- Vodite računa da se strujni kabl ne priklešti pločama i da ne dodiruje ivicu ploča.
- Upotreba produžnih kablova se ne preporučuje. Ako produžni kabl mora da se upotrebljava, mora biti konstruisan za protok struje od najmanje 10 A.

- Položite kablove tako da ne postoji mogućnost saplitanja o kablove ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
 - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoska imanja;
 - gosti hotela, motela i drugih okruženja stambenog tipa;
 - smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Zaštitite proizvod, pripadajući strujni kabl i strujni utikač od prašine, direktnog sunčevog zračenja, vode koja kapa i prska.
- Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.
- Zaštitite proizvod od vrućine. Nemojte da stavljate proizvod u blizini izvora toplote, kao što su štednjaci ili grejalice.
- Za uputstva o načinu čišćenja proizvoda pogledajte odeljak „Čišćenje i nega“.

Čišćenje i skladištenje

⚠ UPOZORENJE! Rizik

od povreda! Pre radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, isključite proizvod iz strujnog napajanja.

- Nemojte da spremate vruć proizvod u ormarić ili u ambalažu.
- Nemojte da izvlačite strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabl.

● **Pre prve upotrebe**

- ☐ Uklonite svu ambalažu. Proverite da li su svi delovi kompletni.
- ☐ Tokom proizvodnje, delovi se prekrivaju zaštitnim slojem ulja. Pre prve upotrebe uključite proizvod bez hrane da ispare svi eventualni ostaci.
- ☐ Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti odeljak „Čišćenje i nega“).

● **Rad**

i NAPOMENE!

- ☐ Tokom prvih nekoliko zagrevanja proizvoda može da se oseti slab miris. Obezbedite odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.
- ☐ Bacite prvu porciju vafila.

● Uključivanje/isključivanje

- ☐ Uključivanje proizvoda: priključite strujni utikač [5] u odgovarajuću zidnu utičnicu. Svetli crveni indikator [2].
- ☐ Isključivanje proizvoda: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice. Crveni indikator [2] se isključuje.

Svetlosni indikatori	Status
Crveni indikator isključen i zeleni indikator isključen	Proizvod je isključen.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator isključen	Proizvod se zagreva/ ponovo zagreva.
Crveni indikator uključen i zeleni indikator uključen	Optimalna temperatura je dostignuta.

- i NAPOMENA!** Zeleni indikator [3] se tokom rada sa vremena na vreme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovo zagreva na temperaturu pečenja.

● Vafli

i NAPOMENE!

- ☐ Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
 - ☐ Neka proizvod bude zabravljen tokom predgrevanja.
 - ☐ Nemojte da previše puniti proizvod.
1. Predgrevanje treba da traje dok ne zasvetli zeleni indikator [3].
 2. Povucite bravicu [1]. Otvorite proizvod.
 3. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču [6]. Primere recepata možete da pronađete u sledećem poglavlju.
 4. Zatvorite proizvod. Zatvorite bravicu [1]. Vafli se sada peku.
 5. Kada se završi pečenje: izvucite strujni utikač [5] iz zidne utičnice.

**Tabela sa podacima za pripremu –
Aparat za vafle**

	Porcija	Vreme pripreme
Belgijski vafli	2	oko 20 min.
Vafli sa borovnicama	2	oko 20 min.
Vafli sa šunkom i sirom	2	oko 20 min.
Čokoladni belgijski vafli	2	oko 15 min.
Vafli sa bundevom i začинима	2	oko 15 min.
Vafli sa niskim sadržajem glutena	2	oko 30 min.
Mača vafli sa niskim sadržajem glutena	2	oko 30 min.
Vafli sa krompirima	2	oko 60 min.
Vafli sa bananom	2	oko 20 min.
Vafli sa ljubičastom pirinčem	4	oko 120 min.

● Recepti

● Belgijski vafli

5	jaja
250 g	maslaca
200 g	šećera
400 ml	mleka
500 g	višenamenskog brašna
5 g	vanila šećera
5 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiiji srednje veličine pomešajte jaje, vanila šećer, šećer i maslac.
3. U činiiju dodajte prašak za pecivo, pola količine brašna i pola količine mleka i promešajte.
4. Dodajte ostatak brašna i mleka i mešajte dok testo ne postane kremasto.
5. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
6. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču [6].
7. Zatvorite proizvod i pecite vafle 8 minuta.
8. Poslužite odmah.

● Vafli sa borovnicama

100 ml	biljnog ulja
250 ml	mleka
2	jaja
100 g	šećera
280 g	višenamenskog brašna
8 g	praška za pecivo
80 g	borovnica (svežih ili zamrznutih)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U velikoj činiiji umutite ulje, mleko, jaja i šećer.
3. Dodajte brašno i prašak za pecivo i mešajte da se smesa dobro izmeša.

4. Ubacite borovnice.
5. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
6. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču [6].
7. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 10 minuta dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
8. Poslužite odmah.

● Vafli sa šunkom i sirom

570 g	narendanog krompira (zamrznutog)
225 g	švarcvaldske šunke (nasečene na kockice)
200 g	čedar sira (narendanog)
3	jaja (umućena)
2 čena	belog luka (sitno naseckanog)
2 kašičice	lista svežeg peršuna (usitnjenog)
1 kašičica	sušenog timijana
1 kašičica	dimljene paprike u prahu
-	sol
-	crnog bibera (sveže mlevenog)

Priprema:

1. Odmrznite narendani krompir.
2. Zagrejte proizvod.
3. U velikoj činiiji pomešajte narendani krompir, šunku, sir, jaja, beli luk, peršun, timijan i papriku u prahu. Začinite solju i crnim biberom.
4. Podmažite obe grejne ploče [6] odgovarajućim jestivim uljem.
5. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču [6].
6. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 7 minuta dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i ne budu hrskavi.
7. Poslužite odmah.

● Čokoladni belgijski vafli

180 g	višenamenskog brašna
65 g	nezaslađenog kakaa u prahu
20 g	šećera u granulama
1 kašičica	praška za pecivo
1 kašičica	morske soli
10 velikih kašika	neslanog maslaca (rastopljenog)
2	jaja
2 kašičice	ekstrakta vanile
60 ml	vode
120 g	malih komadića čokolade
Opcionalno	Šećer u prahu, sladoled od vanile ili čokoladni umak

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U velikoj činiji pomešajte brašno, kakao u prahu, šećer, prašak za pecivo i so.
3. Rastopite maslac i ostavite ga sa strane da se malo ohladi.
4. U maloj činiji umutite jaja, ekstrakt vanile i vodu.
5. Spojite smesu sa jajima i suhu smesu.
6. Dodajte rastopljeni maslac i sve izmešajte.
7. Dodajte komadiće čokolade.
8. Podmažite obe grejne ploče **6** odgovarajućim jestivim uljem.
9. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču **6**.
10. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 3 minuta.
11. Otvorite proizvod da proverite vafle. Vafli treba da budu potpuno oblikovani, ali meki na dodir.
12. Opcionalno: Poslužite vafle uz šećer u prahu, sladoled od vanile ili čokoladni umak.

● Vafli sa bundevom i začinima

250 g	višenamenskog brašna
2 kašičice	praška za pecivo
1 kašičica	sode bikarbonate
2 kašičice	cimeta (mlevenog)
1,5 kašičica	začina za pitu od bundeve
¼ kašičice	đumbira (mlevenog)
¼ kašičice	soli
3	jaja (na sobnoj temperaturi)
225 g	pirea od bundeve
4 kašike	neslanog maslaca (rastopljenog)
50 g	šećera (belog ili smeđeg)
60 ml	javorovog sirupa
1 kašičica	ekstrakta vanile
360 ml	punomasnog mleka (na sobnoj temperaturi)
Opcionalno	
90 g	pekan oraha (prepolovljenog)
360 ml	javorovog sirupa

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U velikoj činiji pomešajte brašno, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, začin za pitu od bundeve, đumbir i so.
3. Rastopite maslac i ostavite ga sa strane da se malo ohladi.
4. U maloj činiji umutite jaja, pire od bundeve, ekstrakt vanile, javorov sirup i mleko.
5. Spojite smesu sa jajima i suhu smesu.
6. Dodajte rastopljeni maslac i sve izmešajte.
7. Podmažite obe grejne ploče **6** odgovarajućim jestivim uljem.
8. Ravnomerno rasporedite testo na donju grejnu ploču **6**.
9. Zatvorite proizvod i pecite vafle oko 3 minuta.

10. Otvorite proizvod da proverite vafle. Vafli treba da budu potpuno oblikovani, ali meki na dodir.
11. Opcionalno: Poslužite vafle sa pekan orasima i javorovim sirupom.

● Vafli sa niskim sadržajem glutena

2	jaja
80 g	brašna sa niskim sadržajem glutena
30 g	maslaca
30 g	šećera
50 ml	mleka
20 g	kukuruznog skroba
4 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte jaje, brašno sa niskim sadržajem glutena, maslac, šećer, mleko, kukuruzni skrob i prašak za pecivo.
3. Ostavite smesu da odstoji 10 minuta.
4. Podmažite obe ploče jestivim uljem.
5. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Mača vafli sa niskim sadržajem glutena

150 g	brašna sa niskim sadržajem glutena
55 ml	mleka
3 g	mače u prahu
15 g	šećera
1	jaje
15 g	maslaca
2 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte jaje, brašno sa niskim sadržajem glutena, maslac, šećer, mleko, maču u prahu i prašak za pecivo.
3. Ostavite smesu da odstoji 10 minuta.
4. Podmažite obe ploče jestivim uljem.
5. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Vafli sa krompirima

100 g	brašna od prosa
130 ml	mleka
5 ml	maslinovog ulja
10 g	šećera
2 g	praška za pecivo
100 g	krompira (kuvanih)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte mleko i krompir i izmešajte ih blenderom.
3. Pomešajte maslinovo ulje, šećer, prašak za pecivo, brašno od prosa da pireom od ljubičastog krompira.
4. Ostavite smesu da odstoji 40 minuta.
5. Podmažite obe ploče jestivim uljem.
6. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
7. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
8. Poslužite odmah.

● Vafli sa bananom

1	banana (oko 140 g)
1	jaje
50 ml	mleka
60 g	graham brašna
3 g	praška za pecivo

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte mleko, jaje i bananu i izmešajte ih blenderom.
3. U smesu dodajte prašak za pecivo i brašno.
4. Podmažite obe ploče jestivim uljem.
5. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
6. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
7. Poslužite odmah.

● Vafli sa ljubičastom pirinčem

1	jaje
20 g	šećera
200 g	brašna
30 g	maslaca
60 ml	mleka
28 ml	kukuruznog ulja
3 g	praška za pecivo
-	ljubičastog pirinča (kuvanog)

Postupci

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte mleko, jaja, šećer, brašno, rastopljeni maslac i prašak za pecivo.
3. U smesu dodajte kukuruzno ulje da dobijete testo.
4. Stavite testo na toplo mesto 1 sat i količina testa će da se udvostruči.
5. Zamesite ovo testo, sačekajte da izađe vazduh i zatim ga nasecite na male komade.
6. Ostavite male komade testa da odstoje 20 minuta.

7. Sploštite komade testa i umotajte u njih ljubičasti pirinač.
8. Podmažite obe ploče jestivim uljem.
9. Stavite testo na donju ploču.
10. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
11. Poslužite odmah.

● Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara! Pre čišćenja: proizvod uvek isključite iz zidne utičnice.

⚠ OPASNOST! Rizik od opekotina! Nemojte da čistite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Nemojte da potapate električne komponente proizvoda u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ NAPOMENA! Rizik od oštećenja! Za čišćenje proizvoda nemojte da upotrebljavate abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje ili krute četke.

❗ NAPOMENA! Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Kada se osuše, ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.

Deo	Postupak čišćenja
Kućište	☐ Kućište obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta. ☐ Nemojte dozvoliti da u proizvod prođe voda ili druge tečnosti.
Grejne ploče 6	☐ Ploče čistite blago navlaženom krpom i blagim deterdžentom.

Deo	Postupak čišćenja
Otvori oko grejnih ploča 6	☐ Uklanjanje masnoće i tečnosti: upotrebite kuhinjski papir. ☐ Uklanjanje zalepljenih, zagorelih ostataka: upotrebljavajte drvenu lopaticu ili male drvene ražnjice.

- ☐ Posle čišćenja i pre ponovne upotrebe proizvoda: dobro osušite sve delove.

● Skladištenje

OPASNOST! Rizik od opekotina!

Nemojte da skladištite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

- ☐ Očistite proizvod pre skladištenja.
- ☐ Namotajte strujni kabl **5** oko držača strujnog kabl **4** na donjoj strani proizvoda.
- ☐ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- ☐ Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	APARAT ZA VAFLE
Model:	HG14253B
IAN / Serijski broj:	516434_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije- uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
---------------------------	--

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 516434_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis



Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs



Srpska oznaka usaglašenosti



Предупредувања и употребени симболи	Страница 99
Вовед	Страница 100
Предвидена употреба	Страница 100
Содржина на испораката	Страница 100
Опис на деловите	Страница 100
Технички податоци	Страница 100
Безбедносни упатства	Страница 100
Пред првата употреба	Страница 104
Работење	Страница 104
Вклучување/исклучување	Страница 104
Вафли	Страница 104
Рецепти	Страница 105
Белгиски вафли	Страница 105
Вафли од боровница	Страница 105
Вафли со шунка и кашкавал	Страница 106
Белгиски брауни вафли	Страница 106
Вафли со зачини од тиква	Страница 107
Вафли со низок глутен	Страница 107
Вафли со ниска содржина на глутен од мача	Страница 108
Вафли од компир	Страница 108
Банана вафли	Страница 108
Вафли од виолетов ориз	Страница 109
Чистење и грижа	Страница 109
Складирање	Страница 110
Одлагање	Страница 110
Гаранција	Страница 110
Постапка во случај на гаранција	Страница 111
Сервис	Страница 111

Предупредувања и употребени симболи

Следниве предупредувања се користат во овој прирачник за корисници и на пакувањето:

	ОПАСНОСТ! Овој симбол, во комбинација со зборот за сигнализирање „Опасност“ означува опасност од висок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика смрт или сериозна повреда.	 Наизменична струја/волтажа
		Hz Херци (фреквенција на снабдување)
		W Вати
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Предупредување“ означува ризик од среден степен кој, доколку не се спречи, може да резултира со смрт или сериозна повреда.	 ЗАБЕЛЕШКА: Овој симбол во комбинација со „Забелешка“ обезбедува дополнителни корисни информации.
		 Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност од низок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика мала или умерена повреда.	 Опасност – ризик од струен удар!
		 Предупредување - жешка површина!
	Овој уред е класифициран како класа на заштита I и мора да биде поврзан со заштитно тло.	 Безбедно за храна Овој апаратот нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.
CE	СЕ ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.	 Безбедносни информации  Упатства за употреба

АПАРАТ ЗА ВАФЛИ

Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата [Lidl-Service \(www.lidl-service.com\)](http://Lidl-Service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 516434_2510 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Предвидена употреба

- Овој производ е наменет за правење вафли. Не употребувајте го за никоја друга намена.
- Овој производ е наменет само за употреба во домаќинства, а не за комерцијални цели.
- Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

Содржина на испораката

По отпакување на апаратот, проверете дали испорачаниот апарат е комплетен и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1 Апарат за вафли
- 1 Прирачник за корисници

Опис на деловите

- 1 Брава
- 2 Црвен индикатор (напојување)
- 3 Зелен индикатор (подготвено)
- 4 Држач за кабел за струја
- 5 Кабел за струја со приклучок
- 6 Плочи за загревање

Технички податоци

Влезен напон:	220-240 V~, 50 Hz
Потрошувачка на струја:	750 W
Класа на заштита:	I
Сертификација	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА! КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ АПАРАТ НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи! Не се прифаќа одговорност за оштетување кое настанува како резултат на тоа! Во случај на материјално оштетување или лична повреда

предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

Деца и лица со инвалидитет

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте ги децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушување.

Децата често ги потценуваат опасностите. Секогаш чувајте ги децата подалеку од амбалажата.

- Овој производ можат да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на производот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.

- Децата не смеат да си играат со производот.
- Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца без надзор.
- Чувајте го производот и кабелот подалеку од дофат на деца кои имаат помалку од 8 години.

Предвидена употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Злоупотребата може да доведе до повреда. Користете го производот единствено во согласност со овие упатства. Никако не се обидувајте да го измените производот.

Електрична безбедност

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Никогаш не се обидувајте самите да го поправите производот. Во случај на дефект, поправките треба да ги врши само квалификуван персонал.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Во текот на употребата апаратот станува жежок. Не го допирајте апаратот додека е во употреба, ниту, пак, веднаш по употреба.

Допирајте го производот на рачката само за време на работата и додека сè уште се лади.

За време на употребата, треба да се внимава бидејќи може да се генерира мала топлина на рачката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од струен

удар! Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од струен удар!

Никогаш не употребувајте оштетен производ. Производот исклучете го од струја и контактирајте со вашиот продавач доколку е оштетен.

- Апаратот не смее да се користи доколку паднал, доколку има видливи знаци на оштетување.
- Производот е постојано напојуван со струја додека е поврзан со електричната мрежа.

- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.
- Редовно проверувајте дали приклучокот и кабелот за струја се оштетени. Ако кабелот за струја е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Заштитиувајте го кабелот за струја од оштетување. Не оставајте го да виси над остри рабови, не го притискајте или свиткувајте. Држете го кабелот за струја подалеку од жешки површини и отворени пламени.

Работење

- Апаратот не смее да се остави без надзор додека е приклучен во струја.
- Не поместувајте го апаратот додека работи.
- Не поставувајте го апаратот на жешки плочи (со гас, електрични, во опфатот на готвење на јаглен и сл.). Ракувајте со апаратот на рамна, стабилна, чиста, огноотпорна и сува површина.
- Не покривајте го апаратот додека е во употреба или веднаш по употребата, додека е уште жешок.
- Уверете се дека кабелот за напојување не е приклучен од плочите или не го допира работ на плочите.
- Не се препорачува употреба на продолжни кабли. Доколку е неопходна употреба на продолжен кабел, тој мора да биде дизајниран за проток на струја од најмалку 10 A.
- Поставете ги каблите така да не може да се сопнете од нив или да можат на друг начин да се оштетат.

- Со апаратот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
 - области за персонал во кујна во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - куќи на фарма;
 - од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
 - опкружувања од типот на хотели за ноќевање со појадок.

Чистење и складирање

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда!

Исклучете го производот од струја пред чистење и кога не се користи.

- Не складирајте го жешкиот апарат во орман или во амбалажата.
- Не го извлекувајте приклучокот за струја од штекерот со кабелот за струја.

- Заштитете го производот, неговиот кабел и приклучок за струја од прав, директна сончева светлина, капење и прскање на вода.
- Чувајте го апаратот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.
- Заштитете го апаратот од топлина. Не поставувајте го апаратот блиску до отворен пламен или извори на топлина како шпорети или уреди за греење.
- Погледнете во поглавјето „Чистење и грижа“ за упатства за чистење на производот.

● **Пред првата употреба**

- Отстранете го материјалот за пакување. Проверете дали сите делови се комплетни.
- За време на производството, деловите се покриени со заштитна маслена фолија. Пред првата употреба, користете го производот без храна за да испари секоја евентуална трага од остатоци.
- Исчитете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).

● **Работење**

① **ЗАБЕЛЕШКИ:**

- Првите неколку пати кога апаратот се загрева, може да се почувствува слаб мирис. Осигурете се дека во просторијата има доволно вентилација.
- Фрлете го првиот сет вафли.

● **Вклучување/исклучување**

- Вклучување на производот: Поврзете го приклучокот за струја [5] во соодветен сиден штекер. Црвениот индикатор [2] светнува.
- Исклучување на производот: Исклучете го главниот приклучок [5] од штекерот. Црвениот индикатор [2] се гаси.

Светлосни индикатори	Статус
Црвениот индикатор е исклучен и зелениот индикатор е исклучен	Производот е исклучен
Црвениот индикатор е вклучен, а зелениот е исклучен	Производот се загрева претходно/повторно
Црвениот индикатор е вклучен и зелениот индикатор е вклучен	Оптималната температура е достигната

- ① **ЗАБЕЛЕШКА:** За време на работата, зелениот индикатор [3] се вклучува и исклучува повремено. Ова покажува дека производот повторно се загрева до температурата за печење.

● **Вафли**

① **ЗАБЕЛЕШКИ:**

- Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
 - Држете го производот заклучен додека го загревате.
 - Не преполнувајте го производот.
1. Загрејте додека не светне зелениот индикатор [3].
 2. Повлечете ја бравата [1]. Отворете го производот.
 3. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча [6]. Рецепти за пример може да се најдат во следното поглавје.
 4. Затворете го производот. Затворете ја бравата [1]. Вафлите се печат сега.

5. Кога печењето ќе заврши: Исклучете го главниот приклучок **5** од ѕидниот штекер.

Табела за обработка – Апарат за вафли

	Сервирање	Време на подготовка
Белгиски вафли	2	Прибл. 20 мин
Вафли од боровница	2	Прибл. 20 мин
Вафли со шунка и кашкавал	2	Прибл. 20 мин
Белгиски брауни вафли	2	Прибл. 15 мин
Вафли со зачини од тиква	2	Прибл. 15 мин
Вафли со низок глутен	2	Прибл. 30 мин
Вафли со ниска содржина на глутен од мача	2	Прибл. 30 мин
Вафли од компир	2	Прибл. 60 мин
Банана вафли	2	Прибл. 20 мин
Вафли од виолетов ориз	4	Прибл. 120 мин

● Рецепти

● Белгиски вафли

5	Јајца
250 g	Путер
200 g	Шеќер
400 ml	Млеко
500 g	Сенаменско брашно
5 g	Ванилин шеќер
5 g	Прашок за пециво

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте јајца, ванилиниот шеќер, шеќерот и путерот.
3. Во садот додадете прашок за пециво, половина од брашното и половина од млекото и промешајте.
4. Додајте го остатокот од брашното и млекото, па мешајте додека смесата не стане кремаста.
5. Подмачкајте ги двете плочи за загревање **6** со соодветно масло за печење.
6. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча **6**.
7. Затворете го производот и печете ги вафлите 8 минути.
8. Послужете веднаш.

● Вафли од боровница

100 ml	Растително масло
250 ml	Млеко
2	Јајца
100 g	Шеќер
280 g	Сенаменско брашно
8 g	Прашок за пециво
80 g	Боровинки (свежи или замрзнати)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во голем сад, изматете масло, млеко, јајца и шеќер.
3. Додадете го брашното и прашокот за пециво и мешајте додека добро не се соединат.
4. Превиткајте ги боровинките.
5. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.
6. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча [6].
7. Затворете го производот и печете ги вафлите околу 10 минути, додека не добијат златно-кафеава боја.
8. Послужете веднаш.

● Вафли со шунка и кашкавал

570 g	Рендани пржени компири (од фрижидер)
225 g	Шунка блек форест (на коцки)
200 g	Кашкавал чедар (рендан)
3	Јајца (матени)
2 чешниња	Лук (ситно сецкан)
2 кафени лажички	Свежи листови од магдонос (сечкани)
1 кафена лажичка	Сушена мајчина душица
1 кафена лажичка	Пушена пиперка во прав
-	Сол
-	Црн пипер (свежо мелен)

Подготовка:

1. Омрзнете ги пржените компири.
2. Претходно загрејте го производот.
3. Во голем сад, измешајте пржени компири, шунка, сирење, јајца, лук, магдонос, мајчина душица и пиперка во прав. Зачинете со сол и црн пипер.
4. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.

5. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча [6].
6. Затворете го производот и печете ги вафлите околу 7 минути, додека не добијат златно-кафеава боја и не станат крцкави.
7. Послужете веднаш.

● Белгиски брауни вафли

180 g	Сенаменско брашно
65 g	Незасладено какао во прав
20 g	Гранулиран шеќер
1 кафена лажичка	Прашок за пециво
1 кафена лажичка	Морска сол
10 супени лажици	Несолен путер (растопен)
2	Јајца
2 кафени лажички	Екстракт од ванила
60 ml	Вода
120 g	Мини чоколадни трошки
Опционално	Шеќер во прав, сладолед од ванила, чоколаден сос

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во голем сад, измешајте го брашното, какаото во прав, шеќерот, прашокот за пециво и солта.
3. Растопете го путерот и оставете го настрана малку да се олади.
4. Во мал сад, изматете ги јајцата, екстрактот од ванила и водата.
5. Измешајте ја смесата од јајца со сувата смеса.
6. Додадете го стопениот путер и измешајте сè.
7. Замотајте ги во чоколадните трошки.
8. Подмачкајте ги двете плочи за загревање [6] со соодветно масло за печење.

9. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча **[6]**.
10. Затворете го производот и печете ги вафлите околу 3 минути.
11. Отворете го производот за да ги проверите вафлите. Вафлите треба да бидат целосно формирани, но меки на допир.
12. Опционално: Сервирајте ги вафлите со шеќер во прав, сладолед од ванила или чоколаден сос.

● Вафли со зачини од тиква

250 g	Сенаменско брашно
2 кафени лажички	Прашок за пециво
1 кафена лажичка	Сода бикарбона
2 кафени лажички	Цимет (мелен)
1,5 кафена лажичка	Зачин за пита од тиква
¼ кафена лажичка	Ѓумбир (мелен)
¼ кафена лажичка	Сол
3	Јајца (на собна температура)
225 g	Пире од тиква
4 супени лажици	Несолен путер (растопен)
50 g	Шеќер (бел или кафеав)
60 ml	Јаворов сируп
1 кафена лажичка	Екстракт од ванила
360 ml	Полномасно млеко (на собна температура)
Опционално	
90 g	Пекан (преполовено)
360 ml	Јаворов сируп

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во голем сад, измешајте го брашното, шеќерот, прашокот за пециво, содата бикарбона, циметот, зачинот за пита од тиква, ѓумбирот и солта.
3. Растопете го путерот и оставете го настрана малку да се олади.
4. Во мал сад, изматете ги јајцата, пирето од тиква, екстрактот од ванила, јаворовиот сируп и млекото.
5. Измешајте ја смесата од јајца со сувата смеса.
6. Додадете го стопениот путер и измешајте сè.
7. Подмачкајте ги двете плочи за загревање **[6]** со соодветно масло за печење.
8. Рамномерно распоредете ја смесата на долната грејна плоча **[6]**.
9. Затворете го производот и печете ги вафлите околу 3 минути.
10. Отворете го производот за да ги проверите вафлите. Вафлите треба да бидат целосно формирани, но меки на допир.
11. Опционално: Сервирајте ги вафлите со пекан и јаворов сируп.

● Вафли со низок глутен

2	Јајца
80 g	Брашно со ниска содржина на глутен
30 g	Путер
30 g	Шеќер
50 ml	Млеко
20 g	Пченкарен скроб
4 g	Прашок за пециво

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте јајце, брашно со ниска содржина на глутен, путер, шеќер, млеко, пченкарен скроб, прашок за пециво.
3. Оставете ја смесата да отстои 10 минути

4. Подмачкајте ги двете чинии со масло за печење.
5. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
6. Затворете го производот и печете 8 минути.
7. Послужете веднаш.

● Вафли со ниска содржина на глутен од мача

150 g	Брашно со ниска содржина на глутен
55 ml	Млеко
3 g	Мача во прав
15 g	Шеќер
1	Јајце
15 g	Путер
2 g	Прашок за пециво

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте јајце, брашно со ниска содржина на глутен, путер, шеќер, млеко, мача во прав, прашок за пециво.
3. Оставете ја смесата да отстои 10 минути.
4. Подмачкајте ги двете чинии со масло за печење.
5. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
6. Затворете го производот и печете 8 минути.
7. Послужете веднаш.

● Вафли од компир

100 g	Брашно од просо
130 ml	Млеко
5 ml	Маслиново масло
10 g	Шеќер
2 g	Прашок за пециво
100 g	Компир (зготвен)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте млеко и компир, измешајте ги со блендер.
3. Мешано маслиново масло, шеќер, прашок за пециво, брашно од просо со виолетова пире од компири.
4. Оставете ја смесата да отстои 40 минути.
5. Подмачкајте ги двете чинии со масло за печење.
6. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
7. Затворете го производот и печете 8 минути.
8. Послужете веднаш.

● Банана вафли

1	Банана (околу 140 g)
1	Јајце
50 ml	Млеко
60 g	Грахам брашно
3 g	Прашок за пециво

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте млеко, јајце, банана и измешајте ги со блендер.
3. Измешан прашок за пециво, брашно со смесата.
4. Подмачкајте ги двете чинии со масло за печење.
5. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
6. Затворете го производот и печете 8 минути.
7. Послужете веднаш.

● Вафли од виолетов ориз

1	Јајце
20 g	Шеќер
200 g	Брашно
30 g	Путер
60 ml	Млеко
28 ml	Пченкарно масло;
3 g	Прашок за пециво
-	Виолетов ориз (зготвен)

Процедури

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во сад со средна големина, измешајте млеко, јајце, шеќер, брашно, растопен путер и прашок за пециво.
3. Додадете го пченкарното масло во смесата, за да стане тесто.
4. Ставете го тестото на топло место 1 час, волуменот ќе се дуплира.
5. Замесете го тестото така што ќе го оставите воздухот внатре да излезе, а потоа исечете го на мали парчиња.
6. Оставете го малото тесто да отстои 20 минути.
7. Израмнете го малото тесто и завиткајте го виолетовиот ориз во него.
8. Подмачкајте ги двете чинии со масло за печење.
9. Ставете го тестото на долната чинија.
10. Затворете го производот и печете 8 минути.
11. Послужете веднаш.

● Чистење и грижа

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Пред чистење: Секогаш исклучувајте го производот од ѕидниот штекер.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Не го чистете апаратот веднаш по употребата. Оставете го апаратот прво да се излади.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Не потопувајте ги електричните компоненти на апаратот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! Ризик од оштетување! Не користете абразивни, агресивни средства за чистење или цврсти четки за да ги исчистите производите.

❗ ЗАБЕЛЕШКА: Исчистете го производот веднаш штом ќе се излади. Штом ќе се исушат остатоците од храна, не е лесно да се извадат.

Дел	Начин на чистење
Домување	☐ Избришете го куќиштето со малку навлажнета крпа. Додајте малку детергент, доколку е потребно. ☐ Не дозволувајте во внатрешноста на апаратот да влезе вода или други течности.
Плочи за загревање 	☐ Избришете ги плочите со малку влажна крпа и благ детергент.
Отвори околу плочите за загревање 	☐ Отстранување на маст и течности: Употребете парче хартија за кујна. ☐ Отстранување на залепени изгорени остатоци: Користете дрвена шпатула или мали дрвени ражнички.

- ☐ По чистењето и пред повторна употреба на производот: Темелно исушете ги сите делови.

● **Складирање**

ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Не го складирајте апаратот веднаш по употреба. Оставете го апаратот прво да се излади.

- ☐ Исушете го апаратот пред складирање.
- ☐ Намотајте го кабелот за напојување **5** околу држачот за кабел **4** на дното од производот.
- ☐ Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- ☐ Чувајте го апаратот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.

● **Одлагање**

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1-7: Пластика/20-22: Хартија и картон/80-98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● **Гаранција**

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертрици), ниту на оштетувања на кревки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 516434_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● Сервис



Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk



Српски знак за сообразност



Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura	Faqja 113
Hyrje	Faqja 114
Përdorimi i synuar.	Faqja 114
Çfarë përfshihet në dërgesë.	Faqja 114
Përshkrimi i pjesëve	Faqja 114
Të dhënat teknike.	Faqja 114
Udhëzime sigurie	Faqja 114
Para përdorimit për herë të parë	Faqja 118
Përdorimi	Faqja 118
Ndezja/fikja	Faqja 118
Vafle.	Faqja 118
Recetat	Faqja 119
Petulla belge.	Faqja 119
Petulla me boronica	Faqja 119
Petulla me proshutë dhe djathë	Faqja 119
Vafle kafe belge.	Faqja 120
Vafle me erëza dhe kungull	Faqja 120
Vafle me pak gluten.	Faqja 121
Vafle me Matcha me pak gluten	Faqja 121
Vafle me solanum tuberosum	Faqja 121
Vafle me banane	Faqja 122
Vafle me oriz vjollcë.	Faqja 122
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 122
Ruajtja	Faqja 123
Asgjësimi	Faqja 123
Garancia	Faqja 123
Procedura në rast garancie	Faqja 124
Shërbimi.	Faqja 124

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Në këtë manual përdorimi dhe në paketim janë përdorur paralajmërimet e mëposhtme:

	RREZIK! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Rrezik”, tregon një rrezik të lartë i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		Rryma alternuese/tensioni
		Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)
		W	Watt
	PARALAJMËRIM! Ky simbol, në kombinim me fjalën sinjalizuese “Paralajmërim” tregon një rrezik mesatar i cili nëse nuk parandalohet mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		SHËNIM: Ky simbol, i shoqëruar me fjalën “Shënim” jep informacion të dobishëm shtesë.
			Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
	KUJDES! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon një rrezik të ulët i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë lëndime të lehta ose mesatare.		Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
			Kujdes – sipërfaqe e nxehtë!
	Kjo pajisje është klasifikuar me klasin I të mbrojtjes, ndaj duhet të lidhet me një tokëzim mbrojtës.		I sigurt në ushqim Ky produkt nuk ka ndikim negativ të shija ose aroma.
CE	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.	 	Informacione sigurie Udhëzimet e përdorimit

TIGAN PËR WAFFLE

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 516434_2510.

● Përdorimi i synuar

- Ky produkt është ndërtuar për të bërë vafle. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër.
- Ky produkt është bërë vetëm për përdorim privat shtëpiak, jo për qëllime tregtare.
- Prodhuiesi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqini të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Tigan për waffle
- 1 Manuali i përdorimit

● Përshkrimi i pjesëve

- 1 Bllokimi
- 2 Treguesi i kuq (energji)
- 3 Treguesi jeshil (gati)
- 4 Mbatësi i kordonit të energjisë
- 5 Kordoni i energjisë me spinë
- 6 Pllakat e nxehjes

● Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes:	220-240 V~, 50 Hz
Konsumi i energjisë:	750 W
Klasi i mbrojtjes:	I
Certifikimi	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Udhëzime sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JU LUTEMI TË PËRFSHINI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme! Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve

të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

Fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara

⚠️ PARALAJMËRIM!

RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje.

Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet. Mbajini gjithnjë fëmijët larg nga materiali i paketimit.

- Produkti mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoja dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- Mbajeni produktin dhe kordonin larg fëmijëve më pak se 8 vjeç.

Përdorimi i synuar

⚠️ PARALAJMËRIM!

Keqpërdorimi mund të shkaktojë lëndime. Përdoreni këtë produkt vetëm në përputhje me këto udhëzime. Mos u përpiqni ta modifikoni produktin në asnjë mënyrë.

Siguria elektrike

⚠️ RREZIK! Rrezik i goditjes

elektrike! Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni produktin vetë. Në rast defekti, riparimet duhet të kryhen vetëm nga personeli i kualifikuar.

⚠️ RREZIK! Rrezik djegieje!

Gjatë përdorimit, produkti nxehet. Mos e prekni produktin ndërsa është në përdorim ose menjëherë pas përdorimit. Gjatë përdorimit dhe kur është ende duke u ftohur, prekeni produktin vetëm te doreza. Gjatë përdorimit duhet të bëni kujdes pasi doreza mund të nxehet pak.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike! Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

⚠️ PARALAJMËRIM! Rrezik i goditjes elektrike!

Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji dhe kontaktoni shitësin nëse dëmtohet.

- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi.
- Produkti ka energji gjithë kohës kur është i lidhur në prizë.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.

- Kontrolloni rregullisht spinën e energjisë dhe kordonin e energjisë për të parë nëse ka dëmtime. Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Mbrojeni kordonin e energjisë nga dëmtimet. Mos e lini të varet në skajet e mprehta, mos e shtypni ose mos e përthyni. Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.

Përdorimi

- Produkti nuk duhet të lihet i pambikëqyrur ndërkohë që është i lidhur me furnizimin me energji.
- Mos e lëvizni produktin ndërsa është në punë.
- Mos e vendosni produktin mbi vatra gatimi të nxehta (sobë batimi me gaz, korrent, qymyr etj.). Përdoreni produktin vetëm mbi sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.

- Mos e mbuloni produktin ndërsa është në përdorim ose shpejt pas përdorimit, ndërkohë që është ende i nxehtë.
- Sigurohuni që kordoni i energjisë të mos kafshohet nga pllakat ose të mos prekë buzët e pllakave.
- Nuk rekomandohet përdorimi i kordonëve zgjatues. Nëse është e nevojshme të përdorni kordon zgjatues, ai duhet të jetë projektuar për rrymë të paktën 10 A.
- Shtrojeni kabllot në mënyrë të tillë që të mos rrëzohen, përndryshe mund të dëmtohen.
- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.
- Kjo pajisje është bërë për t'u përdorur në ambiente familjare dhe në aplikime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
 - mjedise të tipit “krevat dhe mëngjes”.

Pastrimi dhe ruajtja

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi! Shkëputeni

produktin nga furnizimi me energji para se ta pastroni, si dhe kur nuk e përdorni.

- Mos e futni produktin në dollap ose në paketim ndërkohë që është ende i nxehtë.
- Mos e hiqni spinën e energjisë nga priza duke tërhequr kordonin.
- Mbrojeni produktin, kordonin e energjisë dhe spinën nga pluhuri, drita direkt e diellit, pikat dhe spërkatja e ujit.
- Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.
- Mbrojeni produktin nga nxehtësia. Mos e vendosni produktin pranë zjarrit ose burimeve të nxehtësisë, si sobat ose pajisjet ngrohëse.
- Shihni kapitullin “Pastrimi dhe kujdesi” për udhëzime se si ta pastroni produktin.

● Para përdorimit për herë të parë

- Hiqini materialet e paketimit. Kontrolloni nëse ndodhen të gjitha pjesët.
- Gjatë prodhimit, pjesët mbulohen me një shtresë vaji mbrojtës. Para se ta përdorni për herë të parë, vëreni në punë produktin pa ushqim në mënyrë që mbetjet e mundshme të avullojnë.
- Pastrojeni produktin dhe aksesoret e tij (shiko “Pastrimi dhe kujdesi”).

● Përdorimi

① SHËNIME:

- Herët e para që nxehet produkti mund të lëshojë pak erë. Ajroseni mirë vendin.
- Hidhini vaflet e para.

● Ndezja/fikja

- Ndezja e produktit: Lidheni spinën e energjisë [5] në një prizë të përshtatshme. Treguesi i kuq [2] ndizet.
- Fikja e produktit: Shkëputeni spinën e energjisë [5] nga priza. Treguesi i kuq [2] fiket.

Dritat treguese	Statusi
Treguesi i kuq i fikur dhe treguesi jeshil i fikur	Produkti i fikur
Treguesi i kuq i ndezur dhe treguesi jeshil i fikur	Produkti po ngrohet paraprakisht/ngrohet sërish
Treguesi i kuq i ndezur dhe treguesi jeshil i ndezur	Është arritur temperatura optimale e funksionimit

- ① **SHËNIM:** Gjatë përdorimit, treguesi jeshil [3] ndizet dhe fiket herë pas here. Kjo tregon që produkti po nxehet përsëri për të arritur temperaturën e pjekjes.

● Vafle

① SHËNIME:

- Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
 - Mbajeni produktin të kyçur gjatë ngrohjes paraprake.
 - Mos e mbushni tepër produktin.
1. Ngrohni paraprakisht derisa treguesi jeshil [3] të ndizet.
 2. Tërhiqni çelësin [1]. Hapeni produktin.
 3. Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6]. Në kapitullin vijues mund të gjeni receta model.
 4. Mbylleni produktin. Mbylleni çelësin [1]. Vaflet tani po piqen.
 5. Kur të përfundojë pjekja: Hiqeni spinën [5] nga priza.

Tabela e përpunimit – Tigan për waffle

	Servirja	Koha e përgatitjes
Petulla belge	2	Rreth 20 min
Petulla me boronica	2	Rreth 20 min
Petulla me proshutë dhe djathë	2	Rreth 20 min
Vafle kafe belge	2	Rreth 15 min
Vafle me erëza dhe kungull	2	Rreth 15 min
Vafle me pak gluten	2	Rreth 30 min
Vafle me Matcha me pak gluten	2	Rreth 30 min
Vafle me solanum tuberosum	2	Rreth 60 min
Vafle me banane	2	Rreth 20 min
Vafle me oriz vjollcë	4	Rreth 120 min

● Recetat

● Petulla belge

5	Vezë
250 g	Gjarpë
200 g	Sheqer
400 ml	Qumësht
500 g	Miell i zakonshëm
5 g	Sheqer vanilje
5 g	Pluhur pjekjeje

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas me madhësi mesatare, përzieni vezët, sheqerin vanilje, sheqerin dhe gjarpin.
3. Shtoni pluhurin pjekës, gjysmën e miellit dhe gjysmën e qumështit në tas dhe përziejini.
4. Shtoni pjesën tjetër të miellit dhe qumështit, më pas përziejini derisa brumi të bëhet kremoz.
5. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
6. Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6].
7. Mbylleni produktin dhe piqini vaflet për 8 minuta.
8. Shërbejeni menjëherë.

● Petulla me boronica

100 ml	Vaj vegjetal
250 ml	Qumësht
2	Vezë
100 g	Sheqer
280 g	Miell i zakonshëm
8 g	Pluhur pjekjeje
80 g	Boronica (të freskëta ose të ngrira)

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas të madh, rrihi vajin, qumështin, vezët dhe sheqerin.

3. Shtoni miellin dhe pluhurin pjekës dhe trazojini derisa të kombinohen mirë.
4. Shtoni dhe përzieni boronicat.
5. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
6. Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6].
7. Mbylleni produktin dhe piqini vaflet për rreth 10 minuta, derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.
8. Shërbejeni menjëherë.

● Petulla me proshutë dhe djathë

570 g	Patate kafe të skuqura (të ftohura)
225 g	Proshutë Black Forest (në kubikë)
200 g	Kaçkavall (i grirë)
3	Vezë (të rrahura)
2 thelpinj	Hudhër (e grirë)
2 lugë çaji	Gjethë majdanozi të freskët (i grirë)
1 lugë çaji	Trumzë e tharë
1 lugë çaji	Spec i kuq i tymosur
-	Kripë
-	Piper i zi (i sapobluar)

Përgatitja:

1. Shkrini patatat kafe të skuqura.
2. Ngrohni paraprakisht produktin.
3. Në një tas të madh, përzieni patatat kafe të skuqura, proshutën, djathin, vezët, hudhrën, majdanozin, trumzën dhe piperin e kuq. Marinojeni me kripë dhe piper të zi.
4. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
5. Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6].

- Mbylleni produktin dhe pëqini vaflet për rreth 7 minuta ,derisa të marrin ngjyrë kafe të artë dhe të jenë krokante.
- Shërbejeni menjëherë.

● Vafle kafe belge

180 g	Miell i zakonshëm
65 g	Pluhur kakaoje pa sheqer
20 g	Sheqer i kokrrizuar
1 lugë çaji	Pluhur pjekjeje
1 lugë çaji	Kripë deti
10 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë (i shkrirë)
2	Vezë
2 lugë çaji	Ekstrakt vaniljeje
60 ml	Ujë
120 g	Mini copëza çokollate
Opsionale	Sheqer pluhur, akullore me vanilje, salcë çokollate

Përgatitja:

- Ngrohni paraprakisht produktin.
- Në një tas të madh, përzieni miellin, pluhurin e kakao, sheqerin, pluhurin pjekës dhe kripën.
- Shkrini gjalpin dhe lëreni mënjatë të ftohet pak.
- Në një tas të vogël rrihi vezët, ekstraktin e vaniljes dhe ujin.
- Kombinoni përzierjen e vezës me përzierjen e thatë.
- Shtoni gjalpin e shkrirë dhe përzieni të gjitha.
- Palosni brenda copëzat e çokollatës.
- Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshatshëm për pjekje.
- Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6].
- Mbylleni produktin dhe pëqini vaflet për rreth 3 minuta.
- Hapeni produktin për të kontrolluar vaflet. Vaflet duhet të kenë marrë plotësisht formë, por të jenë të buta kur i prekni.

- Opsionale: Shërbejini vaflet me sheqer pluhur, akullore me vanilje ose salcë çokollate.

● Vafle me erëza dhe kungull

250 g	Miell i zakonshëm
2 lugë çaji	Pluhur pjekjeje
1 lugë çaji	Sodë pjekjeje
2 lugë çaji	Kanellë (e bluar)
1.5 lugë çaji	Erëza për byrek kungulli
¼ lugë çaji	Xhinxher (i grirë)
¼ lugë çaji	Kripë
3	Vezë (në temperaturë ambientit)
225 g	Pure kungulli
4 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë (i shkrirë)
50 g	Sheqer (i bardhë ose kaf)
60 ml	Shurup panje
1 lugë çaji	Ekstrakt vaniljeje
360 ml	Qumësht i plotë (në temperaturë ambientit)
Opsionale	
90 g	Arra pekan (të ndara përgjysmë)
360 ml	Shurup panje

Përgatitja:

- Ngrohni paraprakisht produktin.
- Në një tas të madh, përzieni miellin, sheqerin, pluhurin pjekës, sodën e bukës, kanellën, erëzat për byrek kungulli, xhinxherin dhe kripën.
- Shkrini gjalpin dhe lëreni mënjatë të ftohet pak.
- Në një tas të vogël rrihi vezët, purenë e kungullit, ekstraktin e vaniljes, shurupin e panjës dhe qumështin.
- Kombinoni përzierjen e vezës me përzierjen e thatë.
- Shtoni gjalpin e shkrirë dhe përzieni të gjitha.

7. Lyeni të dyja pllakat e nxehtës [6] me vaj të përshtatshëm për pjekje.
8. Përhapeni brumin në mënyrë të njëtrajtshme mbi pllakën e poshtme të nxehtës [6].
9. Mbylleni produktin dhe piqui vaflet për rreth 3 minuta.
10. Hapeni produktin për të kontrolluar vaflet. Vaflet duhet të kenë marrë plotësisht formë, por të jenë të buta kur i prekni.
11. Opsionale: Shërbejini vaflet me arra pekan dhe shurup panje.

● Vafle me pak gluten

2	Vezë
80 g	Miell me pak gluten
30 g	Gjalpë
30 g	Sheqer
50 ml	Qumësht
20 g	Niseshte misri
4 g	Pluhur pjekjeje

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas me madhësi mesatare, përzieni vezën, miellin me pak gluten, gjalpin, sheqerin, qumështin, niseshtenë e misrit dhe pluhurin pjekës.
3. Lëreni përzierjen për 10 minuta.
4. Lyeni të dyja pllakat me pak vaj gatimi.
5. Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
6. Mbylleni produktin dhe piqui për 8 minuta.
7. Shërbejini menjëherë.

● Vafle me Matcha me pak gluten

150 g	Miell me pak gluten
55 ml	Qumësht
3 g	Pluhur matcha
15 g	Sheqer
1	Vezë
15 g	Gjalpë
2 g	Pluhur pjekjeje

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas me madhësi mesatare, përzieni vezën, miellin me pak gluten, gjalpin, sheqerin, qumështin, pluhurin matcha dhe pluhurin pjekës.
3. Lëreni përzierjen për 10 minuta.
4. Lyeni të dyja pllakat me pak vaj gatimi.
5. Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
6. Mbylleni produktin dhe piqui për 8 minuta.
7. Shërbejini menjëherë.

● Vafle me solanum tuberosum

100 g	Miell meli
130 ml	Qumësht
5 ml	Vaj ulliri
10 g	Sheqer
2 g	Pluhur pjekjeje
100 g	Solanum tuberosum (i gatuar)

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht produktin.
2. Në një tas me madhësi mesatare, përzieni qumështin dhe solanum tuberosum; përziejini me blender.
3. Përziejini vajin e ullirit, sheqerin, pluhurin pjekës dhe miellin e melit me purenë e patates vjollcë.
4. Lëreni përzierjen për 40 minuta.
5. Lyeni të dyja pllakat me pak vaj gatimi.

- Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
- Mbylleni produktin dhe piqeni për 8 minuta.
- Shërbejeni menjëherë.

● Vafle me banane

1	Banane (rreth 140 g)
1	Vezë
50 ml	Qumësht
60 g	Miell Graham
3 g	Pluhur pjekjeje

Përgatitja:

- Ngroheni paraprakisht produktin.
- Në një tas me madhësi mesatare, përzieni qumështin, vezën dhe bananën dhe përzierjini me blender.
- Pluhur pjekjeje i përzier, miell me përzierjen.
- Lyeni të dyja pllakat me pak vaj gatimi.
- Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
- Mbylleni produktin dhe piqeni për 8 minuta.
- Shërbejeni menjëherë.

● Vafle me oriz vjollcë

1	Vezë
20 g	Sheqer
200 g	Miell
30 g	Gjarpë
60 ml	Qumësht
28 ml	Vaj misri;
3 g	Pluhur pjekjeje
-	Oriz vjollcë (i gatuar)

Procedurat

- Ngroheni paraprakisht produktin.
- Në një tas me madhësi mesatare, përzieni qumështin, vezën, sheqerin, miellin, gjarpin e shkrirë dhe pluhurin pjekës.
- Shtoni vajin e misrit në përzierje që të formohet brumi.

- Vendoseni brumin në një vend të ngrohtë për 1 orë; vëllimi i brumit do të dyfishohet.
- Ngjesheni këtë brumë për të nxjerrë ajrin nga brenda, pastaj pritni në copa të vogla.
- Lërimi copat e vogla të brumit për 20 minuta.
- Sheshoni copat e vogla të brumit dhe mbështillni brenda orizin vjollcë.
- Lyeni të dyja pllakat me pak vaj gatimi.
- Vendoseni brumin në pllakën e poshtme.
- Mbylleni produktin dhe piqeni për 8 minuta.
- Shërbejeni menjëherë.

● Pastrimi dhe kujdesi

⚠ RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!

Para pastrimit: Shkëputeni gjithnjë produktin nga priza.

⚠ RREZIK! Rrezik djegieje! Mos e

pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lërimi të ftohet fillimisht.

⚠ PARALAJMËRIM! Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

⚠ NJOFTIM! Rrezik dëmtimi! Mos përdorni pastrues gjërryes ose agresivë apo furça të forta për ta pastruar produktin.

① SHËNIM: Pastrojeni produktin menjëherë pasi të ftohet. Nëse mbetjet e ushqimeve lihen të thahen, ato nuk hiqen lehtë.

Pjesa	Metoda e pastrimit
Trupi i jashtëm	☐ Fshijeni trupin me një leckë pak të njomë. Shtoni pak detergjent nëse është e nevojshme. ☐ Mos lejoni që uji ose lëngjet e tjera të futen në pjesën e brendshme të produktit.

Pjesa	Metoda e pastrimit
Pllakat e nxehtës [6]	☐ Fshijini pllakat me një leckë pak të njomë dhe detergjent të butë.
Vrimat rrotull pllakave të nxehtës [6]	☐ Hiqni undyrën dhe lëngjet: Përdorni një pecetë kuzhine. ☐ Heqja e mbetjeve të djegura: Përdorni një spatul druri ose një kunjë të vogël druri.

- ☐ Pas pastrimit dhe pas ripërdorimit të produktit: Thajini mirë të gjitha pjesët.

● Ruajtja

⚠ RREZIK! Rrezik djegieje! Mos e vendosni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

- ☐ Pastrojeni produktin para se ta vendosni.
- ☐ Mbështilleni kordonin e energjisë [5] rreth mbajtësit të kordonit [4] poshtë produktit.
- ☐ Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
- ☐ Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklitimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtës (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoheni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të repta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 516434_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjiti faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.

● Shërbimi



Shërbimi Shqipëri

Tel.: 0800 90698



Shenja serbe e konformitetit



Avertismente și simboluri utilizate	Pagina 126
Introducere	Pagina 127
Utilizare preconizată	Pagina 127
Conținut	Pagina 127
Descrierea pieselor	Pagina 127
Date tehnice	Pagina 127
Instrucțiuni de siguranță	Pagina 127
Înainte de prima utilizare	Pagina 130
Utilizarea	Pagina 131
Pornirea/oprirea	Pagina 131
Vafele	Pagina 131
Rețete	Pagina 132
Vafe belgiene	Pagina 132
Vafe cu afine	Pagina 132
Vafe cu brânză și șuncă	Pagina 132
Vafe belgiene de ciocolată	Pagina 133
Vafe cu condimente de dovleac	Pagina 133
Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten	Pagina 134
Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten și matcha	Pagina 134
Vafe cu cartofi	Pagina 134
Vafe de banane	Pagina 135
Vafe din orez mov	Pagina 135
Curățarea și îngrijirea	Pagina 135
Depozitarea	Pagina 136
Înlăturare	Pagina 136
Garanție	Pagina 136
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 137
Service	Pagina 137

Avertismente și simboluri utilizate

Următoarele avertismente sunt utilizate în acest manual de utilizare și pe ambalaj:

	PERICOL! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Pericol” marchează un pericol de mare risc care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Curent alternativ/tensiune alternativă
		Hz	Hertz (frecvență de alimentare)
		W	Wați
	AVERTISMENT! Acest simbol în combinație cu cuvântul de avertizare „Avertisment” marchează un pericol cu risc mediu care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		NOTĂ: Acest simbol în combinație cu „Notă” oferă informații suplimentare utile.
			Utilizați produsul numai în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Atenție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.		Pericol – risc de electrocutare!
			Atenție – suprafață fierbinte!
	Acest aparat este clasificat în clasa I de protecție și trebuie conectat la împământare.		Compatibilitate alimentară Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosului.
CE	Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.		Informații privind siguranța Instrucțiuni de utilizare

APARAT DE FĂCUT GOFRE

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea codului QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 516434_2510.

● Utilizare preconizată

- Acest produs a fost conceput pentru prepararea vafelor. A nu se utiliza în alt scop.
- Produsul este destinat numai utilizării în gospodării private și nu este destinat utilizării comerciale.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

● Conținut

După deschiderea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de utilizare.

- 1 Aparat de făcut gofre
- 1 Manual de utilizare

● Descrierea pieselor

- 1 Încuietoare
- 2 Indicator roșu (alimentare)
- 3 Indicator verde (gata de utilizare)
- 4 Dispozitiv de fixare cablu
- 5 Cablu de alimentare cu ștecher
- 6 Plăci de încălzire

● Date tehnice

Tensiune nominală de intrare:	220-240 V~, 50 Hz
Consum de energie:	750 W
Clasă de protecție:	I
Certificare	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Instrucțiuni de siguranță

**ÎNAINTE DE A UTILIZA
PRODUSUL, VĂ RUGĂM SĂ
VĂ FAMILIARIZAȚI CU TOATE
INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE
ȘI CELE PRIVIND SIGURANȚA!
ATUNCI CÂND TRANSFERAȚI
ACEST PRODUS ALTOR
PERSOANE, VĂ RUGĂM
SĂ INCLUDEȚI ȘI TOATE
DOCUMENTELE!**

În caz de daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare, garanția este anulată! Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune tangențiale! În cazul daunelor materiale sau vătămărilor corporale cauzate

de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!

Copiii și persoanele cu dizabilități

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE ACCIDENTARE ȘI DE MOARTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de materialul de ambalare.

- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.

- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Păstrați produsul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor mai mici de 8 ani.

Utilizare preconizată

⚠️ AVERTISMENT! Utilizarea greșită poate duce la rănire. Utilizați acest produs numai în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nu încercați să modificați produsul într-un fel.

Siguranța electrică

⚠️ PERICOL! Pericol de electrocutare! Nu încercați să reparați dumneavoastră produsul. În caz de defecțiune, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.

⚠️ PERICOL! Risc de arsuri! În timpul utilizării produsul se încălzește. Nu atingeți produsul în timpul utilizării sau imediat după utilizare. Atingeți numai mânerul produsului pe durata utilizării și în timp ce acesta este în curs de răcire. În timpul utilizării, aveți grijă deoarece căldură joasă poate fi generată la mâner.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare!

Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare!

Nu utilizați niciodată un produs avariât. Deconectați produsul de la priza de curent și contactați-vă furnizorul dacă acesta este avariât.

- Nu utilizați produsul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Produsul este alimentat electric în permanență când este conectat la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a conecta produsul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea și curentul corespund cu cele ale sursei de alimentare indicate pe eticheta tehnică a produsului.
- Verificați periodic ștecherul și cablul de alimentare pentru deteriorări. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane cu

calificări similare pentru a se evita un pericol.

- Protejați cablul de alimentare împotriva deteriorărilor. Nu-l lăsați să atârne peste muchii ascuțite, nu-l strângeți sau să-l îndoiiți. Țineți cablul electric la distanță de suprafețe fierbinți și de flăcări deschise.

Utilizarea

- Produsul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la sursa de alimentare.
- Nu deplasați produsul în timp ce este în funcțiune.
- Nu amplasați produsul pe plite fierbinți (aragaz, plită electrică, sobă pe cărbune, etc.). Puneți produsul în funcțiune numai pe o suprafață dreaptă, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Nu acoperiți produsul în timpul funcționării sau imediat după, când acesta mai este fierbinte.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie ciupit de plăci sau să atingă marginea plăcilor.

- Nu se recomandă utilizarea prelungitoarelor electrice. Dacă utilizarea unui prelungitor electric este necesară, acesta trebuie proiectat pentru un curent de minim 10 A.
- Întindeți cablurile astfel încât să nu constituie o piedică sau să riște să fie avariate.
- Produsul nu a fost proiectat să fie pus în funcțiune printr-un temporizator extern sau printr-un mijloc separat de control de la distanță.
- Acest produs este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare precum:
 - spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
 - locații de tip pensiune.
- Nu depozitați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Protejați produsul, cablul acestuia de alimentare și ștecherul de praf, lumina directă a soarelui, picături și împrăscări cu apă.
- Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.
- Protejați produsul împotriva căldurii. Nu amplasați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură precum parate de gătit sau de încălzit.
- Consultați capitolul privind „Curățarea și îngrijirea” pentru instrucțiuni privind curățarea produsului.

● **Înainte de prima utilizare**

- Îndepărtați materialele de ambalare. Asigurați-vă că toate componentele sunt complete.
- În timpul fabricației, componentele sunt acoperite cu un strat subțire de ulei. Înainte de prima utilizare, utilizați produsul fără niciun aliment pentru a arde orice eventuale reziduuri.
- Curățați produsul și accesoriile acestuia (consultați „Curățarea și îngrijirea”).

Curățarea și depozitarea

⚠️ AVERTISMENT! Risc de vătămare! Deconectați produsul de la priza electrică înainte de a-l curăța și când nu este utilizat.

● Utilizarea

❗ NOTE:

- ❑ La primele încălziri ale produsului, acesta poate emite un miros ușor. Asigurați o ventilație suficientă în zonă.
- ❑ Eliminați primul set de vafe.

● Pornirea/oprirea

- ❑ Pornirea produsului: Conectați ștecherul [5] la o priză murală adecvată. Indicatorul roșu luminos [2] se va aprinde.
- ❑ Oprirea produsului: Deconectați ștecherul [5] de la priza murală. Indicatorul roșu luminos [2] se va stinge.

Indicatori luminoși	Stare
Indicator roșu oprit & indicator verde pornit	Produs oprit
Indicator roșu pornit & indicator verde oprit	Produsul este în curs de preîncălzire / reîncălzire
Indicator luminos roșu pornit & indicator verde pornit	Temperatura optimă a fost atinsă

- ❗ **NOTĂ:** În timpul utilizării, indicatorul luminos verde [3] se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică reîncălzirea produsului la temperatura de coacere.

● Vafele

❗ NOTE:

- ❑ Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
 - ❑ Păstrați produsul blocat în timpul preîncălzirii.
 - ❑ Nu supraumpleți produsul.
1. Preîncălziți până când indicatorul luminos verde [3] se aprinde.
 2. Trageți încuietoarea [1]. Deschideți produsul.
 3. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6]. Puteți găsi idei de rețete în capitolul următor.

4. Închideți produsul. Închideți încuietoarea [1]. Vafele încep să fie coapte.
5. Când coacerea este terminată: Deconectați ștecherul [5] de la priza de perete.

Tabel informativ privind gătitul - Aparat de făcut gofre

	Porții	Durată de pregătire
Vafe belgiene	2	Aprox. 20 min
Vafe cu afine	2	Aprox. 20 min
Vafe cu brânză și șuncă	2	Aprox. 20 min
Vafe belgiene de ciocolată	2	Aprox. 15 min
Vafe cu condimente de dovleac	2	Aprox. 15 min
Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten	2	Aprox. 30 min
Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten și matcha	2	Aprox. 30 min
Vafe cu cartofi	2	Aprox. 60 min
Vafe de banane	2	Aprox. 20 min
Vafe din orez mov	4	Aprox. 120 min

● Rețete

● Vafe belgiene

5	Ouă
250 g de	unt
200 g de	zahăr
400 ml de	lapte
500 g de	făină universală
5 g de	zahăr vanilat
5 g de	praf de copt

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mediu, amestecați ouăle, zahărul vanilat, zahărul și untul.
3. Adăugați praful de cop, aproximativ jumătate din făină și jumătate din cantitatea de lapte în castron și amestecați.
4. Adăugați făina la laptele rămas, apoi amestecați până când aluatul devine cremos.
5. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
6. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6].
7. Închideți produsul și coaceți vafele timp de 8 minute.
8. Serviți imediat.

● Vafe cu afine

100 ml de	ulei vegetal
250 ml de	lapte
2	Ouă
100 g de	zahăr
280 g de	făină universală
8 g de	praf de copt
80 g de	afine (proaspete sau congelate)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare, amestecați uleiul, laptele, ouăle și zahărul.
3. Adăugați făina și praful de copt și amestecați până când sunt bine combinate.
4. Adăugați afinele.
5. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
6. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6].
7. Închideți produsul și coaceți vafele timp de aproximativ 10 minute, până când sunt rumenite.
8. Serviți imediat.

● Vafe cu brânză și șuncă

570 g de	cartofi rași (refrigerați)
225 g de	șuncă Pădurea neagră (în cubulețe)
200 g de	brânză cheddar (rasă)
3	Ouă (bătute)
2 căței de	usturoi (tocat)
2 lingurițe de	frunze de pătrunjel proaspăt (mărunțit)
1 linguriță de	cimbru uscat
1 linguriță de	paprică afumată
-	Sare
-	Piper negru (proaspăt măcinat)

Pregătirea:

1. Decongețați cartofii rași.
2. Preîncălziți produsul.
3. Într-un castron mare, amestecați cartofii rași, șunca, brânza, ouăle, usturoiul, pătrunjelul, cimbrul și paprica. Asezonați cu sare și piper negru.
4. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.

5. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6].
6. Închideți produsul și coaceți vafele timp de aproximativ 7 minute, până când sunt rumenite și crocante.
7. Serviți imediat.

● Vafe belgiene de ciocolată

180 g de	făină universală
65 g de	puđră de cacao neîndulcită
20 g de	zahăr granulat
1 linguriță de	praf de copt
1 linguriță de	Sare de mare
10 linguri de	unt nesărat (topit)
2	Ouă
2 lingurițe de	extract de vanilie
60 ml de	apă
120 g de	mini fulgi de ciocolată
Opțional	Zahăr pudră, înghețată de vanilie, sos de ciocolată

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare, amestecați făina, pudra de cacao, praful de copt și sarea.
3. Topiți untul și puneți-l deoparte pentru a se răci un pic.
4. Într-un castron mic, bateți ouăle, extractul de vanilie și apa.
5. Combinați amestecul de ouă cu amestecul de ingrediente uscate.
6. Adăugați untul topit și amestecați totul.
7. Adăugați fulgii de ciocolată.
8. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.
9. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6].
10. Închideți produsul și coaceți vafele timp de aproximativ 3 minute.
11. Deschideți produsul pentru a verifica vafele. Vafele ar trebui să fie complet formate, dar moi la atingere.

12. Opțional: Serviți vafele cu zahăr pudră, înghețată de vanilie sau sos de ciocolată.

● Vafe cu condimente de dovleac

250 g de	făină universală
2 lingurițe de	praf de copt
1 linguriță de	bicarbonat
2 lingurițe de	scoarțăsoară (pudră)
1,5 lingurițe de	condimente de dovleac
¼ linguriță de	ghimbir (tocat)
¼ linguriță de	Sare
3	Ouă (la temperatura camerei)
225 g de	piure de dovleac
4 linguri de	unt nesărat (topit)
50 g de	zahăr (alb sau brun)
60 ml de	sirop de arțar
1 linguriță de	extract de vanilie
360 ml de	lapte nedegresat (la temperatura camerei)
Opțional	
90 g de	nuci de pecan (jumătăți)
360 ml de	sirop de arțar

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare, amestecați făina, praful de copt, bicarbonatul, scoarțăsoara, condimentele de dovleac, ghimbirul și sarea.
3. Topiți untul și puneți-l deoparte pentru a se răci un pic.
4. Într-un castron mic, amestecați ouăle, piureul de dovleac, extractul de vanilie, siropul de arțar și laptele.
5. Combinați amestecul de ouă cu amestecul de ingrediente uscate.
6. Adăugați untul topit și amestecați totul.
7. Vă rugăm ungeți ambele plăci de încălzire [6] cu un ulei adecvat pentru coacere.

8. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară de încălzire [6].
9. Închideți produsul și coaceți vafele timp de aproximativ 3 minute.
10. Deschideți produsul pentru a verifica vafele. Vafele ar trebui să fie complet formate, dar moi la atingere.
11. Opțional: Serviți vafele cu nuci de pecan și sirop de arțar.

● Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten

2	Ouă
80 g de	făină cu conținut scăzut de gluten
30 g de	unt
30 g de	zahăr
50 ml de	lapte
20 g de	amidon
4 g de	praf de copt

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mediu, amestecați ouăle, făina cu conținut scăzut de gluten, untul, zahărul, laptele, amidonul, praful de copt.
3. Lăsați amestecul să stea 10 minute.
4. Ungeți ambele plăci cu ulei de gătit.
5. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
6. Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
7. Serviți imediat.

● Vafe din făină cu conținut scăzut de gluten și matcha

150 g de	făină cu conținut scăzut de gluten
55 ml de	lapte
3 g de	Pudră de matcha
15 g de	zahăr
1	ou
15 g de	unt
2 g de	praf de copt

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mediu, amestecați ouăle, făina cu conținut scăzut de gluten, untul, zahărul, laptele, pudra de matcha, praful de copt.
3. Lăsați amestecul să stea 10 minute.
4. Ungeți ambele plăci cu ulei de gătit.
5. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
6. Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
7. Serviți imediat.

● Vafe cu cartofi

100 g de	făină de mei
130 ml de	lapte
5 ml de	ulei de măsline
10 g de	zahăr
2 g de	praf de copt
100 g de	cartofi (gătiți)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mediu, amestecați laptele și cartofii, folosind un blender.
3. Adăugați uleiul, zahărul, praful de copt, făina de mei cu piureul de cartofi mov.
4. Lăsați amestecul să stea 40 minute.
5. Ungeți ambele plăci cu ulei de gătit.
6. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.

- Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
- Serviți imediat.

● Vafe de banane

1	banană (aproximativ 140 g)
1	ou
50 ml de	lapte
60 g	făină de graham
3 g de	praf de copt

Pregătirea:

- Preîncălziți produsul.
- Într-un castron mediu, amestecați laptele, ouăle, banana, folosind un blender.
- Adăugați praful de copt și făina în amestec.
- Ungeți ambele plăci cu ulei de gătit.
- Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
- Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
- Serviți imediat.

● Vafe din orez mov

1	ou
20 g de	zahăr
200 g de	de făină
30 g de	unt
60 ml de	lapte
28 ml	Ulei de porumb;
3 g de	praf de copt
-	Vafe din orez mov (gătit)

Mod de preparare

- Preîncălziți produsul.
- Într-un bol mediu, amestecați laptele, oul, zahărul, făina, untul topit și praful de copt.
- Adăugați uleiul de porumb în amestec, pentru a forma aluatul.
- Amplasați aluatul într-un loc cald timp de 1 oră, volumul aluatului se va dubla.
- Frământați acest aluat pentru a elimina aerul, apoi tăiați-l în bucăți mici.

- Lăsați bucățile mici de aluat la dospit timp de 20 de minute.
- Întindeți bucata mică de aluat și înfășurați orezul mov în ea.
- Ungeți ambele plăci cu ulei de gătit.
- Amplasați aluatul pe placa inferioară.
- Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
- Serviți imediat.

● Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL! Pericol de electrocutare!

Înainte de curățare: Întotdeauna deconectați produsul de la priza de perete.

 **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu curățați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

 **AVERTISMENT!** Nu scufundați părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠ OBSERVAȚIE! Risc de pagube!

Nu utilizați produse abrazive, agresive de curățat ori perii dure pentru a curăța produsul.

 **NOTĂ:** Curățați produsul imediat după ce s-a răcit. După ce reziduurile alimentare s-au uscat, acestea nu vor fi ușor de îndepărtat.

Piesă	Metoda de curățare
Carcasă	☐ Ștergeți carcasa cu o cârpă ușor umezită. Adăugați un pic de detergent, dacă este nevoie. ☐ Nu lăsați apă sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului.
Plăci de încălzire 	☐ Ștergeți plăcile cu o cârpă ușor umezită și cu detergent slab.

Piesă	Metoda de curățare
Orificiile din jurul plăcilor de încălzire 6	☐ Îndepărtarea grăsimii și a lichidelor: Utilizați o bucată de șervet de hârtie. ☐ Îndepărtarea reziduurilor persistente: Folosiți o spatulă de lemn sau țepușe mici de lemn.

- ☐ După curățare și înainte de a reutiliza produsul: Uscați bine toate componentele.

● Depozitarea

 **PERICOL! Risc de arsuri!** Nu depozitați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

- ☐ Curățați produsul înainte de depozitare.
- ☐ Înfășurați cablul de alimentare **5** în jurul dispozitivului de fixare al cablului **4** situat sub produs.
- ☐ Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
- ☐ Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care poate fi eliminat la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice / 20-22: hârtie și carton / 80-98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoier menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predăți-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produse este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 516434_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Marcaj Sârb De Conformitate



Използвани предупреждения и символи	Страница 139
Увод	Страница 140
Употреба	Страница 140
Обхват на доставка	Страница 140
Описание на частите	Страница 140
Технически данни	Страница 140
Инструкции за безопасност	Страница 140
Преди първата употреба	Страница 144
Експлоатация	Страница 144
Включване/изключване	Страница 144
Гофрети	Страница 144
Рецепти	Страница 145
Белгийски гофрети	Страница 145
Гофрети с боровинки	Страница 145
Гофрети с шунка и сирене	Страница 146
Белгийски гофрети брауни	Страница 146
Гофрети с тиква и подправки	Страница 147
Гофрети с нисък глютен	Страница 147
Гофрети матча с нисък глютен	Страница 148
Картофени гофрети	Страница 148
Бананови гофрети	Страница 148
Гофрети с виолетов ориз	Страница 148
Почистване и грижа	Страница 149
Съхранение	Страница 149
Изхвърляне	Страница 150
Гаранция	Страница 150
Процедиране в случай на рекламация	Страница 152
Сервиз	Страница 152

Използвани предупреждения и символи

В настоящото ръководство за потребителя и върху опаковката са използвани следните предупреждения:

	ОПАСНОСТ! Този символ в комбинация с думата „Опасност“ обозначава високорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		Променлив ток/напрежение
		Hz	Hertz (честота за доставяне)
		W	Watts
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ в комбинация с думата „Предупреждение“ обозначава среднорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		ЗАБЕЛЕЖКА: Този символ в комбинация с думата „Забележка“ обозначават допълнителна полезна информация.
			Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ в комбинация с думата „Предпазливост“ обозначава нискорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до леко или средно по степен нараняване.		Опасно – риск от токов удар!
			Предупреждение - гореща повърхност!
	Този уред е класифициран с клас на защита I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване.		Безопасност за храни Този продукт няма нежелано влияние върху вкуса или аромата.
CE	Маркировката CE показва съответствие със съответните директиви на ЕС, приложими за този продукт.		Информация за безопасност Инструкции за употреба

ГОФРЕТНИК

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи. Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Чрез сканиране на QR кода, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 516434_2510.

● Употреба

- Този продукт е предназначен за правене на гофрети. Не го използвайте за други цели.
- Този продукт е предназначен само за лична домашна употреба, а не за търговски цели.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

● Обхват на доставка

След като разопаковате продукта, проверете дали доставката включва всичко и дали всички части са в добро състояние. Отстранете всички опаковъчни материали преди употреба.

- 1 Гофретник
- 1 Ръководство за потребителя

● Описание на частите

- 1 Заклучване
- 2 Червен индикатор (захранване)
- 3 Зелен индикатор (в готовност)
- 4 Скоба за захранващия кабел
- 5 Захранващ кабел с щепсел
- 6 Нагревателни плочи

● Технически данни

Входно напрежение:	220-240 V~, 50 Hz
Консумация на електроенергия:	750 W
Клас на защита:	I
Сертификат	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-



Инструкции за безопасност

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА И С ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА! КОГАТО ПРЕДОСТАВЯТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАЙТЕ И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на повреда, произтичаща от неспазване на тези инструкции за експлоатация, гаранцията става невалидна! За последващи щети не се поема отговорност! В случай на материални щети

или телесни повреди, причинени от неправилно боравене или неспазване на инструкциите за безопасност, не се поема отговорност!

Деца и хора с увреждания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

РИСК ОТ ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ ЗЛОПОЛУКА С БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчните материали. Опаковъчните материали носят риск от задушаване. Децата често подценяват опасността. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчните материали.

- Този продукт може да се използва от деца на възраст поне 8 години и по-големи, както и от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или при липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на продукта по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.

- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Дръжте продукта и неговия кабел далеч от деца под 8 години.

Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Неправилната употреба може да доведе до нараняване. Използвайте този продукт само в съответствие с тези инструкции. Не се опитвайте да модифицирате продукта по никакъв начин.

Електрическа безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от

токов удар! Никога не се опитвайте да ремонтирате продукта сами. В случай на неизправност, ремонтът трябва да се извършва само от квалифициран персонал.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от

изгаряне! По време на употреба продуктът става горещ. Не докосвайте продукта, когато се използва или непосредствено след употреба.

Хващайте продукта само за ръкохватката по време на работа и докато все още се охлажда.

По време на употреба трябва да внимавате, тъй като може да се генерира малко количество топлина в ръкохватката.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар! Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от токов удар!

Не използвайте продукта, ако е повреден. Изключете продукта от електрозахранването и се свържете с търговеца, ако е повреден.

- Продуктът не трябва да се използва, ако е изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Продуктът се захранва през цялото време, докато е свързан към електрическата мрежа.

■ Преди да свържете продукта към електрозахранването, проверете дали номиналното напрежение и ток съответстват на данните за електрозахранването, показани на етикета с номинални данни на продукта.

■ Проверявайте редовно щепсела и захранващия кабел за повреди. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, с цел безопасност.

■ Пазете захранващия кабел от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове, не го стискайте и не го огъвайте. Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности и открит пламък.

Експлоатация

- Продуктът не трябва да се оставя без надзор, докато е включен към електрическата мрежа.
- Не премествайте продукта, докато той работи.

- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газови, електрически котлони, както и такива на въглища и др.).
Работете с продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато се използва или малко след употреба, когато е още горещ.
- Уверете се, че захранващият кабел не е прищипан от плочите или се допира в ръба на плочите.
- Употребата на удължителни кабели не се препоръчва.
Ако е необходимо използването на удължителен кабел, той трябва да е проектиран за ток от най-малко 10 A.
- Поставете кабелите по такъв начин, че да не представляват опасност от препъване или друг вид щети.
- Продуктът не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения като:
 - кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - фермерски жилища;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
 - места от тип нощувка и закуска.

Почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване!

Разкачете продукта от електрозахранването преди почистване и когато не го използвате.

- Не съхранявайте горещ продукт в шкаф за чаши или в опаковката.
- Не дърпайте щепсела от контакта за захранващия кабел.
- Пазете продукта, неговия захранващ кабел и щепсела от прах, пряка слънчева светлина, капки или пръски вода.

- Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.
- Пазете продукта от топлина. Не поставяйте продукта близо до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.
- Вижте главата „Почистване и грижа“ за инструкции за почистването на продукта.

● Преди първата употреба

- Отстранете опаковъчния материал. Проверете дали всички части са налични.
- По време на производството частите са покрити с предпазно маслено покритие. Преди първата употреба пуснете продукта без никаква храна, за да може възможните остатъци да се изпарят.
- Почистете продукта и аксесоарите му (вижте „Почистване и грижа“).

● Експлоатация

① **ЗАБЕЛЕЖКИ:**

- При първите няколко загрявания на продукта може да е налице слаб мирис. Осигурете достатъчна вентилация на помещението.
- Изхвърлете първите приготвени гофрети.

● Включване/изключване

- Включване на продукта: Свържете щепсела [5] към подходящ стенен контакт. Червеният индикатор [2] светва.
- Изключване на продукта: Извадете захранващия щепсел [5] от стенния контакт. Червеният индикатор [2] изгасва.

Светлинни индикатори	Състояние
Изключен червен индикатор и изключен зелен индикатор	Продуктът е изключен
Включен червен индикатор и изключен зелен индикатор	Продуктът се загрява предварително / подгрява
Включен червен индикатор и включен зелен индикатор	Оптималната температура е достигната

- ① **ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на работа зеленият индикатор [3] светва и изгасва от време на време. Това указва, че продуктът се загрява до температурата за печене.

● Гофрети

① **ЗАБЕЛЕЖКИ:**

- Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
 - Дръжте продукта заключен по време на загряването.
 - Не препълвайте продукта.
1. Загрейте го, докато зеленият индикатор [3] светне.
 2. Издърпайте заключването [1]. Отворете продукта.
 3. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6]. Примерни рецепти можете да намерите в следващата глава.
 4. Затворете продукта. Затворете заключването [1]. Гофретите сега се пекат.
 5. Когато печенето завърши: Извадете захранващия щепсел [5] от контакта.

Таблица за готвене - Гофретник

	Порция	Време за приготвяне
Белгийски гофрети	2	Прибл. 20 мин.
Гофрети с боровинки	2	Прибл. 20 мин.
Гофрети с шунка и сирене	2	Прибл. 20 мин.
Белгийски гофрети брауни	2	Прибл. 15 мин.
Гофрети с тиква и подправки	2	Прибл. 15 мин.
Гофрети с нисък глутен	2	Прибл. 30 мин.
Гофрети матча с нисък глутен	2	Прибл. 30 мин.
Картофени гофрети	2	Прибл. 60 мин.
Бананови гофрети	2	Прибл. 20 мин.
Гофрети с виолетов ориз	4	Прибл. 120 мин.

● Рецепти

● Белгийски гофрети

5	Яйца
250 g	Масло
200 g	Захар
400 ml	Мляко
500 g	Обикновено брашно
5 g	Ванилена захар
5 g	Бакпулвер

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В средна купа смесете яйца, ванилена захар, кристална захар и масло
3. Добавете бакпулвер, половината брашното и половината от млякото в купата и разбъркайте.
4. Добавете останалото брашно и мляко, след това разбъркайте тестото, докато стане кремообразно.
5. Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
6. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6].
7. Затворете продукта и печете гофретите за 8 минути.
8. Сервирайте незабавно.

● Гофрети с боровинки

100 ml	Растително масло
250 ml	Мляко
2	Яйца
100 g	Захар
280 g	Обикновено брашно
8 g	Бакпулвер
80 g	Боровинки (пресни или замразени)

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа разбийте маслото, млякото, яйцата и захарта.
3. Добавете брашното и бакпулвер и бъркайте, докато се смесят добре.
4. Разпределете боровинките.
5. Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
6. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6].
7. Затворете продукта и печете гофретите за около 10 минути до златисто-кафяво.
8. Сервирайте незабавно.

● Гофрети с шунка и сирене

570 g	Кафяви картофи (замразени)
225 g	Черна горска шунка (на кубчета)
200 g	Сирене чедър (настъргано)
3	Яйца (разбити)
2 скилидки	Чесън (накълцан)
2 чаени лъжички	Листа пресен магданоз (накълцани)
1 чаена лъжичка	Сушена мащерка
1 чаена лъжичка	Опушен червен пипер
-	Сол
-	Черен пипер (прясно смлян)

Подготовка:

1. Размразете кафявите картофи.
2. Загрейте предварително продукта.
3. В голяма купа смесете кафявите картофи, шунката, сиренето, яйцата, чесъна, магданоза, мащерката и смления червен пипер. Подправете със сол и черен пипер.
4. Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
5. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6].

6. Затворете продукта и печете гофретите за около 7 минути до златисто-кафяво и хрупкаво.
7. Сервирайте незабавно.

● Белгийски гофрети брауни

180 g	Обикновено брашно
65 g	Неподсладено какао на прах
20 g	Гранулирана захар
1 чаена лъжичка	Бакпулвер
1 чаена лъжичка	Морска сол
10 супени лъжици	Несолено масло (стопено)
2	Яйца
2 чаени лъжички	Екстракт от ванилия
60 ml	Вода
120 g	Мини шоколадов чипс
По избор	Пудра захар, ванилов сладолед, шоколадов сос

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа смесете брашното, какаото, захарта, бакпулвера и солта.
3. Разтопете маслото и го оставете малко да се охлади.
4. В малка купа разбийте яйцата, екстракта от ванилия и водата.
5. Комбинируйте яйчената смес със сухата смес.
6. Добавете разтопеното масло и смесете всичко.
7. Сгънете в шоколадовия чипс.
8. Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
9. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6].
10. Затворете продукта и печете гофретите за около 3 минути.

11. Вдигнете капака и проверете гофретите. Гофретите трябва да бъдат напълно оформени, но меки на допир.
12. По избор: Сервирайте гофретите с пудра захар, ванилов сладолед или шоколадов сос.

● Гофрети с тиква и подправки

250 g	Обикновено брашно
2 чаени лъжички	Бакпулвер
1 чаена лъжичка	Сода за хляб
2 чаени лъжички	Канела (смяна)
1,5 чаени лъжички	Тиквен пай с подправки
¼ чаена лъжичка	Джинджирил (смяна)
¼ чаена лъжичка	Сол
3	Яйца (със стайна температура)
225 g	Тиквено пюре
4 супени лъжици	Несолено масло (стопено)
50 g	Захар (бяла или кафява)
60 ml	Кленов сироп
1 чаена лъжичка	Екстракт от ванилия
360 ml	Пълномаслено мляко (със стайна температура)
По избор	
90 g	Пекани (разполовени)
360 ml	Кленов сироп

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа смесете брашното, захарта, бакпулвера, содата за хляб, канела, тиквен пай с подправки, джинджирил и сол.
3. Разтопете маслото и го оставете малко да се охлади.
4. В малка купа разбийте яйцата, тиквеното пюре, екстракта от ванилия, кленовия сироп и млякото.
5. Комбинирайте яйчената смес със сухата смес.
6. Добавете разтопеното масло и смесете всичко.
7. Омаслете двете плочи за печене [6] с подходящо масло за печене.
8. Разстелете равномерно тестото върху долната плоча [6].
9. Затворете продукта и печете гофретите за около 3 минути.
10. Вдигнете капака и проверете гофретите. Гофретите трябва да бъдат напълно оформени, но меки на допир.
11. По избор: Сервирайте гофретите с ядки от пекан и кленов сироп.

● Гофрети с нисък глутен

2	Яйца
80 g	Брашно с нисък глутен
30 g	Масло
30 g	Захар
50 ml	Мляко
20 g	Царевично нишесте
4 g	Бакпулвер

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В средна купа смесете яйца, брашно с нисък глутен, масло, захар, мляко, царевично нишесте, сода за хляб.
3. Оставете сместа да престои за 10 минути.
4. Намажете и двете плочи с масло за печене.

- Разстелете равномерно с лъжица тестото върху долната плоча.
- Затворете продукта и печете за 8 минути.
- Сервирайте незабавно.

● Гофрети матча с нисък глутен

150 g	Брашно с нисък глутен
55 ml	Мляко
3 g	Матча на прах
15 g	Захар
1	Яйце
15 g	Масло
2 g	Бакпулвер

Подготовка:

- Загрейте предварително продукта.
- В средна купа смесете яйце, брашно с нисък глутен, масло, захар, мляко, матча на прах, сода за хляб.
- Оставете сместа да престои за 10 минути.
- Намажете и двете плочи с масло за печене.
- Разстелете равномерно с лъжица тестото върху долната плоча.
- Затворете продукта и печете за 8 минути.
- Сервирайте незабавно.

● Картофени гофрети

100 g	Брашно от просо
130 ml	Мляко
5 ml	Зехтин
10 g	Захар
2 g	Бакпулвер
100 g	Картофи (сготвени)

Подготовка:

- Загрейте предварително продукта.
- В средна купа смесете мляко и картофени, смесете ги с пасатор.

- Смесете зехтин, захар, пудра захар, брашно от просо с намачкани виолетови картофи.
- Оставете сместа да престои за 40 минути.
- Намажете и двете плочи с масло за печене.
- Разстелете равномерно с лъжица тестото върху долната плоча.
- Затворете продукта и печете за 8 минути.
- Сервирайте незабавно.

● Бананови гофрети

1	Банан (около 140 g)
1	Яйце
50 ml	Мляко
60 g	Брашно грахам
3 g	Бакпулвер

Подготовка:

- Загрейте предварително продукта.
- В средна купа смесете мляко, яйце, банан, смесете ги с пасатор.
- Смесете бакпулвер, брашно със сместа.
- Намажете и двете плочи с масло за печене.
- Разстелете равномерно с лъжица тестото върху долната плоча.
- Затворете продукта и печете за 8 минути.
- Сервирайте незабавно.

● Гофрети с виолетов ориз

1	Яйце
20 g	Захар
200 g	Брашно
30 g	Масло
60 ml	Мляко
28 ml	Царевично олио
3 g	Бакпулвер
-	Виолетов ориз (наготвен)

Процедури

1. Загрейте предварително продукта.
2. В средна купа смесете мляко, яйце, захар, брашно, разтопено масло и бакпулвер.
3. Добавете царевично олио в сместа, за да стане тесто.
4. Поставете тестото на топло място за 1 час, обемът на тестото ще се удвои.
5. Размесете това тесто, докато въздухът в него излезе, след това го нарежете на малки парчета.
6. Оставете малките парчета тесто да престоят за 20 минути.
7. Разточете малките парчета тесто и обвийте виолетовия ориз в тях.
8. Намажете и двете плочи с масло за печене.
9. Поставете тестото върху долната плоча.
10. Затворете продукта и печете за 8 минути.
11. Сервирайте незабавно.

● Почистване и грижа

ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Преди почистване: Винаги разкачвайте продукта от стенния контакт.

ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

Не почиствайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте електрическите компоненти на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

ЗАБЕЛЕЖКА! Риск от повреда!

Не използвайте агресивни, абразивни почистващи препарати или твърди четки, за да почистите продукта.

ЗАБЕЛЕЖКА: Почиствайте продукта веднага след като се охлади. Когато остатъците от храна засъхнат, те не се отстраняват лесно.

Част	Метод на почистване
Корпус	☐ Избърсвайте корпуса с леко навлажнена кърпа. Добавете малко почистващ препарат, ако е необходимо. ☐ Не допускайте навлизане на вода или други течности във вътрешността на продукта.
Нагревателни плочи 	☐ Избърсвайте плочите с леко навлажнена кърпа и мек почистващ препарат.
Дюзите около нагревателните плочи 	☐ Отстраняване на мазнина и течности: Използвайте парче кухненска хартия. ☐ Отстраняване на полепнали изгорели остатъци: Използвайте дървена шпатула или малки дървени стъргалки.

- ☐ След почистване и преди нова употреба на продукта: Подсушете всички части цялостно.

● Съхранение

ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне!

Не прибирайте продукта веднага след работа. Оставете продукта първо да се охлади.

- ☐ Почистете продукта преди прибиране.
- ☐ Навийте захранващия кабел  около скобата за кабела  на дъното на продукта.
- ☐ Съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка, когато той не се използва.
- ☐ Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси / 20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се

спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 516434_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно

или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.
Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедирание в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжете на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 516434_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg



Маркировка за съответствие - сърбия



Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται	Σελίδα 154
Εισαγωγή	Σελίδα 155
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 155
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 155
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 155
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 155
Οδηγίες ασφάλειας	Σελίδα 155
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα 159
Λειτουργία	Σελίδα 159
Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση	Σελίδα 159
Βάφλες	Σελίδα 159
Συνταγές	Σελίδα 160
Βελγικές βάφλες	Σελίδα 160
Βάφλες με μύρtila	Σελίδα 160
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί	Σελίδα 161
Βελγικές βάφλες brownie	Σελίδα 161
Βάφλες κολοκύθας με μπαχαρικά	Σελίδα 162
Βάφλες με χαμηλή γλουτένη	Σελίδα 162
Βάφλες με χαμηλή γλουτένη Matcha	Σελίδα 163
Βάφλες με πατάτα	Σελίδα 163
Βάφλες με μπανάνα	Σελίδα 163
Βάφλες με μωβ ρύζι	Σελίδα 163
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 164
Αποθήκευση	Σελίδα 164
Απόσυρση	Σελίδα 165
Εγγύηση	Σελίδα 165
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 166
Σέρβις	Σελίδα 166

Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης και επάνω στη συσκευασία:

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Κίνδυνος» επισημαίνει έναν υψηλό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		Hz	Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)
		W	Watt
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» επισημαίνει έναν μέτριο κίνδυνο, ο οποίος, εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με τη «Σημείωση» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.
			Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Επισήμανση» υποδηλώνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.		Κίνδυνος – Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
			Προειδοποίηση – καυτή επιφάνεια!
	Αυτή η συσκευή ταξινομείται ως κατηγορίας προστασίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε γείωση προστασίας.		Ασφαλές για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.
CE	Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.	 	Πληροφορίες ασφάλειας Οδηγίες χρήσης

ΒΑΦΛΙ'ΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα. Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 516434_2510.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για την παρασκευή βαφλών. Μην το χρησιμοποιείτε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση, όχι για εμπορικούς σκοπούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

● Σύνολο παράδοσης

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Βαφλιέρα
- 1 Εγχειρίδιο χρήσης

● Περιγραφή εξαρτημάτων

- 1 Ασφάλιση
- 2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία (ενεργοποιημένη)
- 3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία (έτοιμη)
- 4 Συγκράτηση καλωδίου ρεύματος
- 5 Καλώδιο ρεύματος με φως
- 6 Πλάκες θέρμανσης

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση εισόδου:	220-240 V~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	750 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Πιστοποίηση	
HG14253B:	GS (TÜV SÜD)
HG14253B-BS:	-

Οδηγίες ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΟΤΑΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης! Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού

που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με αναπηρίες

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ Ή ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας.

- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Διατηρείτε το προϊόν και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε συμφωνία με αυτές τις οδηγίες. Μην προσπαθείτε να τροποποιείτε το προϊόν με κανέναν τρόπο.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μην προσπαθείτε να επισκευάζετε οι ίδιοι το προϊόν. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά τη διάρκεια της χρήσης το προϊόν αποκτάει υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν ενώ χρησιμοποιείται ούτε και αμέσως μετά τη χρήση. Αγγίζετε το προϊόν μόνο στη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και ενώ κρυώνει. Κατά τη διάρκεια της χρήσης πρέπει να προσέχετε διότι μπορεί η λαβή να θερμαίνεται ελαφρά.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε με το κατάστημα λιανικής εάν υπάρχει βλάβη.

- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς.
- Το προϊόν φέρει συνεχώς ρεύμα όταν είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνετε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Ελέγχετε τακτικά τα φις και το καλώδιο ρεύματος για ενδεχόμενες ζημιές. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει χαλάσει πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προς αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύετε το καλώδιο ρεύματος από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται πάνω από αιχμηρές ακμές, μην το συμπιέζετε ή λυγίζετε. Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες και ανοιχτές φλόγες.

Λειτουργία

- Το προϊόν δεν πρέπει να μένει ανεπιτήρητο όσο είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Μην μετακινείτε το προϊόν όσο είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε εστίες κουζίνας (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.). Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμοανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν όταν χρησιμοποιείται ή λίγο μετά τη χρήση οπότε και συνεχίζει να είναι καυτό.
- Εξασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν μαγκώνει στις πλάκες και δεν έρχεται σε επαφή με το χείλος τους.
- Η χρήση καλωδίων προέκτασης δεν συστήνεται. Εάν απαιτείται η χρήση ενός καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι σχεδιασμένο για μια ροή ρεύματος τουλάχιστον 10 A.
- Τοποθετείτε τα καλώδια κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην σκοντάφτει κάποιος εκεί ή να μην προκύπτει άλλου είδους βλάβη.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

Καθαρισμός και αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος προτού πραγματοποιήσετε εργασίες καθαρισμού και όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

- Μην αποθηκεύετε το καυτό προϊόν σε ντουλάπι ή μέσα στη συσκευασία.
- Μην βγάζετε το φισ από την πρίζα τραβώντας από το καλώδιο ρεύματος.

- Προστατεύετε το προϊόν, το καλώδιο ρεύματος και το φιν από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, ενστάλαξη και πιτσιλιές νερού.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.
- Προστατεύετε το προϊόν από τη ζέση. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εμφανείς φλόγες ή πηγές θερμότητας όπως είναι οι φούρνοι ή οι συσκευές θερμότητας.
- Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος.

● Πριν την πρώτη χρήση

- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε εάν όλα τα μέρη είναι πλήρη.
- Κατά τη διάρκεια της παραγωγής ορισμένα μέρη καλύπτονται με ένα λεπτό στρώμα λαδιού προστασίας. Πριν την πρώτη χρήση χρησιμοποιήστε το προϊόν χωρίς τρόφιμα έτσι ώστε να εξατμιστούν ενδεχόμενα υπολείμματα.
- Καθαρίζετε το προϊόν και τα αξεσουάρ του (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● **Λειτουργία**

❶ **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

- Τις πρώτες φορές το προϊόν θερμαίνεται και μπορεί να προκύψει ελαφριά οσμή. Εξασφαλίστε επαρκή εξαερισμό στο χώρο.
- Απορρίψτε το πρώτο σέτ βαφλών.

● **Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση**

- Ενεργοποίηση του προϊόντος: Συνδέστε το φιν [5] σε κατάλληλη πρίζα τοίχου. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2].
- Απενεργοποίηση του προϊόντος: Αποσυνδέστε το φιν [5] από την πρίζα τοίχου. Σβήνει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2].

Ενδεικτικές λυχνίες	Κατάσταση
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή	Προϊόν απενεργοποιημένο
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ανενεργή	Το προϊόν προθερμαίνεται / επαναθερμαίνεται
Κόκκινη ενδεικτική λυχνία ενεργή & πράσινη ενδεικτική λυχνία ενεργή	Η βέλτιστη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί

- ❶ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν επαναθερμαίνεται στη θερμοκρασία ψησίματος.

● **Βάφλες**

❶ **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

- Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
- Φυλάτε το προϊόν ασφαλισμένο κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μην παραγεμίζετε το προϊόν.

1. Η προθέρμανση διαρκεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική πράσινη λυχνία [3].
2. Τραβήξτε την ασφάλιση [1]. Ανοίξτε το προϊόν.
3. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6]. Δείγματα συνταγών μπορείτε να βρείτε στο επόμενο κεφάλαιο.
4. Κλείστε το προϊόν. Κλείστε την ασφάλιση [1]. Οι βάφλες ψήνονται τώρα.
5. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο: Αποσυνδέστε το φιν [5] από την πρίζα τοίχου.

Πίνακας επεξεργασίας – Βαφλιέρα

	Σερβίρι- σμα	Χρόνος προ- ετοιμασίας
Βελγικές βάφλες	2	Περίπου 20 λεπτά
Βάφλες με μύρτιλα	2	Περίπου 20 λεπτά
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί	2	Περίπου 20 λεπτά
Βελγικές βάφλες brownie	2	Περίπου 15 λεπτά
Βάφλες κολοκύθας με μπαχαρικά	2	Περίπου 15 λεπτά
Βάφλες με χαμηλή γλουτένη	2	Περίπου 30 λεπτά
Βάφλες με χαμηλή γλουτένη Matcha	2	Περίπου 30 λεπτά
Βάφλες με πατάτα	2	Περίπου 60 λεπτά
Βάφλες με μπανάνα	2	Περίπου 20 λεπτά
Βάφλες με μωβ ρύζι	4	Περίπου 120 λεπτά

● Συνταγές

● Βελγικές βάφλες

5	αυγά
250 g	βούτυρο
200 g	ζάχαρη
400 ml	γάλα
500 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
5 g	ζάχαρη βανίλιας
5 g	μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε τα αυγά, τη ζάχαρη βανίλιας, τη ζάχαρη και το βούτυρο.
3. Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, τη μισή ποσότητα αλευριού και τη μισή ποσότητα γάλακτος στο μπολ και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και το γάλα, κατόπιν ανακατέψτε μέχρι ο χυλός να γίνει κρεμώδης.
5. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
6. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6].
7. Κλείστε το προϊόν και ψήστε τις βάφλες για 8 λεπτά.
8. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με μύρτιλα

100 ml	φυτικό λάδι
250 ml	γάλα
2	αυγά
100 g	ζάχαρη
280 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
8 g	μπέικιν πάουντερ
80 g	μύρτιλα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε το λάδι, το γάλα, τα αυγά και τη ζάχαρη.
3. Προσθέστε το αλεύρι και το μπίεκιν πάουντερ και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν καλά.
4. Διπλώστε μέσα τα μύρτιλα.
5. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
6. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6].
7. Κλείστε το προϊόν και ψήστε τις βάφλες για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.
8. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με ζαμπόν/τυρί

570 g	Πατάτες hash brown (κατεψυγμένες)
225 g	Ζαμπόν Black Forest (κομμένο σε κύβους)
200 g	Τυρί τσένταρ (τριμμένο)
3	Αυγά (χτυπημένα)
2 σκελίδες	σκόρδο (ψιλοκομμένες)
2 κουταλιές του γλυκού	Φρέσκα φύλλα μαϊντανού (ψιλοκομμένα)
1 κ.γλ.	αποξηραμένο θυμάρι
1 κ.γλ.	Σκόνη καπνιστής πάπρικας
-	αλάτι
-	Μαύρο πιπέρι (φρεσκοτριμμένο)

Παρασκευή:

1. Αποψύξτε τις πατάτες hash browns.
2. Προθερμαίνετε το προϊόν.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τις τηγανητές πατάτες, το ζαμπόν, το τυρί, τα αυγά, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το θυμάρι και την πάπρικα σε σκόνη. Αλατοπιπερώστε.
4. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
5. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6].

6. Κλείστε το προϊόν και ψήστε τις βάφλες για περίπου 7 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Βελγικές βάφλες brownie

180 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
65 g	σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
20 g	ζάχαρη σε κόκκους
1 κ.γλ.	μπίεκιν πάουντερ
1 κ.γλ.	θαλασσινό αλάτι
10 κ.σ.	Ανάλατο βούτυρο (λιωμένο)
2	αυγά
2 κουταλιές του γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
60 ml	νερό
120 g	μίνι σταγόνες σοκολάτας
Προαιρετικά	Ζάχαρη άχνη, παγωτό βανίλια, σάλτσα σοκολάτας

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ αναμειξτε το αλεύρι, τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη, το μπίεκιν πάουντερ και το αλάτι.
3. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το στην άκρη να κρυώσει λίγο.
4. Σε ένα μικρό μπολ, χτυπήστε τα αυγά, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό.
5. Συνδυάστε το μείγμα των αυγών με το ξηρό μείγμα.
6. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα όλα.
7. Προσθέστε ανακατεύοντας απαλά τις σταγόνες σοκολάτας.
8. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
9. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6].
10. Κλείστε το προϊόν και ψήστε τις βάφλες για περίπου 3 λεπτά.

11. Ανοίξτε το προϊόν για να ελέγξετε τις βάφλες. Οι βάφλες πρέπει να είναι πλήρως σχηματισμένες, αλλά μαλακές στην αφή.
12. Προαιρετικά: Σερβίρετε τις βάφλες με ζάχαρη άχνη, παγωτό βανίλια ή σάλτσα σοκολάτας.

● Βάφλες κολοκύθας με μπαχαρικά

250 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 κουταλιές του γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1 κ.γλ.	σόδα μαγειρικής
2 κουταλιές του γλυκού	Κανέλα (σε σκόνη)
1,5 κουταλάκι του γλυκού	Μπαχαρικό για κολοκυθόπιτα
¼ κουταλιάς του γλυκού	Τζίντζερ (σε σκόνη)
¼ κουταλιάς του γλυκού	αλάτι
3	Αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου)
225 g	Πουρές κολοκύθας
4 κουταλιές σούπας	Ανάλατο βούτυρο (λιωμένο)
50 γρ.	Ζάχαρη (λευκή ή καστανή)
60 ml	Σιρόπι σφενδάμου
1 κ.γλ.	εκχύλισμα βανίλιας
360 ml	Πλήρες γάλα (σε θερμοκρασία δωματίου)
Προαιρετικά	
90 g	Πεκάν (κομμένο στη μέση)
360 ml	Σιρόπι σφενδάμου

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, την κανέλα, το μπαχαρικό για κολοκυθόπιτα, το τζίντζερ και το αλάτι.

3. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το στην άκρη να κρυώσει λίγο.
4. Σε ένα μικρό μπολ, χτυπήστε τα αυγά, τον πουρέ κολοκύθας, το εκχύλισμα βανίλιας, το σιρόπι σφενδάμου και το γάλα.
5. Συνδυάστε το μείγμα των αυγών με το ξηρό μείγμα.
6. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα όλα.
7. Λαδώνετε τις πλάκες θέρμανσης [6] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
8. Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στην κάτω πλάκα θέρμανσης [6].
9. Κλείστε το προϊόν και ψήστε τις βάφλες για περίπου 3 λεπτά.
10. Ανοίξτε το προϊόν για να ελέγξετε τις βάφλες. Οι βάφλες πρέπει να είναι πλήρως σχηματισμένες, αλλά μαλακές στην αφή.
11. Προαιρετικά: Σερβίρετε τις βάφλες με πεκάν και σιρόπι σφενδάμου.

● Βάφλες με χαμηλή γλουτένη

2	αυγά
80 g	Αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη
30 g	βούτυρο
30 g	ζάχαρη
50 ml	γάλα
20 g	Άμυλο καλαμποκιού
4 g	μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε το αυγό, το αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, το βούτυρο, τη ζάχαρη, το γάλα, το άμυλο καλαμποκιού και το μπέικιν πάουντερ.
3. Αφήστε το μείγμα να καθίσει για 10 λεπτά
4. Λαδώστε και τις δύο πλάκες με λάδι ψησίματος.
5. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με χαμηλή γλουτένη Matcha

150 γρ.	Αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη
55 ml	γάλα
3 g	Σκόνη Matcha
15 g	ζάχαρη
1	αυγό
15 g	βούτυρο
2 g	μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε το αυγό, το αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, το βούτυρο, τη ζάχαρη, το γάλα, τη σκόνη matcha και το μπέικιν πάουντερ.
3. Αφήστε το μείγμα να καθίσει για 10 λεπτά.
4. Λαδώστε και τις δύο πλάκες με λάδι ψησίματος.
5. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με πατάτα

100 g	Αλεύρι κεχριού
130 ml	γάλα
5 ml	ελαιόλαδο
10 g	ζάχαρη
2 g	μπέικιν πάουντερ
100 g	Πατάτα (μαγειρεμένη)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεσαίο μπολ, ανακατέψτε το γάλα και την πατάτα, ανακατεύοντάς τα με το μπλέντερ.
3. Ανακατέψτε το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι από κεχρί με τον πουρέ πατάτας.

4. Αφήστε το μείγμα να καθίσει για 40 λεπτά.
5. Λαδώστε και τις δύο πλάκες με λάδι ψησίματος.
6. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
7. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
8. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με μπανάνα

1	Μπανάνα (περίπου 140 g)
1	αυγό
50 ml	γάλα
60 g	Αλεύρι Graham
3 g	μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε το γάλα, το αυγό, την μπανάνα και χτυπήστε τα στο μπλέντερ.
3. Ανακατέψτε το μπέικιν πάουντερ, το αλεύρι με το μείγμα.
4. Λαδώστε και τις δύο πλάκες με λάδι ψησίματος.
5. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Βάφλες με μωβ ρύζι

1	αυγό
20 g	ζάχαρη
200 g	Αλεύρι
30 g	βούτυρο
60 ml	γάλα
28 ml	Αραβοσιτέλαιο,
3 g	μπέικιν πάουντερ
-	Μωβ ρύζι (μαγειρεμένο)

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, ανακατέψτε το γάλα, το αυγό, τη ζάχαρη, το αλεύρι, το λιωμένο βούτυρο και το μπέικιν πάουντερ.
3. Προσθέστε το αραβοσιτέλαιο στο μείγμα, να γίνει ζύμη.
4. Βάλτε τη ζύμη σε ζεστό μέρος για 1 ώρα, ο όγκος της θα διπλασιαστεί.
5. Ζυμώστε τη ζύμη αφήνοντας τον αέρα που υπάρχει μέσα να βγει και στη συνέχεια κόψτε τη σε μικρά κομμάτια.
6. Αφήστε τη μικρή ζύμη να σταθεροποιηθεί για 20 λεπτά.
7. Ισιώστε τη μικρή ζύμη και τυλίξτε μέσα το μωβ ρύζι.
8. Λαδώστε και τις δύο πλάκες με λάδι ψησίματος.
9. Βάλτε τη ζύμη στην κάτω πλάκα.
10. Κλείστε το προϊόν και ψήστε για 8 λεπτά.
11. Σερβίρετε αμέσως.

● Καθαρισμός και φροντίδα

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Πριν τον καθαρισμό: Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα στον τοίχο.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά στοιχεία του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

 **ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών!** Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, επιθετικά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος.

 **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως αφότου κρυώσει. Μόλις τα υπολείμματα τροφίμων στεγνώσουν, δεν απομακρύνονται εύκολα.

Εξάρτημα	Τρόπος καθαρισμού
Περίβλημα	☐ Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρά νωπό πανί. Προσθέστε λίγο απορρυπαντικό, εφόσον απαιτείται. ☐ Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισέρχονται στο εσωτερικό του προϊόντος.
Πλάκες θέρμανσης 6	☐ Σκουπίστε τις πλάκες με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
Ανοίγματα γύρω από τις θερμαντικές πλάκες 6	☐ Απομάκρυνση λίπους και υγρών: Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. ☐ Αφαίρεση κολλημένων καμένων υπολειμμάτων: Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα ή μικρά ξυλάκια.

- ☐ Μετά τον καθαρισμό και πριν την εκ νέου χρήση του προϊόντος: Στεγνώστε επιμελώς όλα τα εξαρτήματα.

● Αποθήκευση

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

- ☐ Καθαρίζετε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- ☐ Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας 5 γύρω από τον συγκρατητήρα καλωδίου τροφοδοσίας 4 στο κάτω μέρος του προϊόντος.

- ❑ Αποθηκεύετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία του όταν δεν χρησιμοποιείται.
- ❑ Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 516434_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

(GR)

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

(CY)

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 168
Einleitung	Seite 169
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 169
Lieferumfang	Seite 169
Teilebeschreibung	Seite 169
Technische Daten	Seite 169
Sicherheitshinweise	Seite 169
Vor der ersten Verwendung	Seite 173
Bedienung	Seite 173
Ein-/Ausschalten	Seite 173
Waffeln	Seite 174
Rezepte	Seite 174
Belgische Waffeln	Seite 174
Blaubeerwaffeln	Seite 174
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 175
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 175
Kürbisgewürzwaffeln	Seite 176
Glutenarme Waffeln	Seite 176
Glutenarme Matcha-Waffeln	Seite 176
Kartoffel-Waffeln	Seite 177
Bananen-Waffeln	Seite 177
Lila Reiswaffeln	Seite 177
Reinigung und Pflege	Seite 178
Lagerung	Seite 178
Entsorgung	Seite 178
Garantie	Seite 179
Abwicklung im Garantiefall	Seite 180
Service	Seite 180

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● **Bedienung**

❗ **HINWEIS:**

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

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

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

● Waffeln

❗ HINWEISE:

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

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

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

● Rezepte

● Belgische Waffeln

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

Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

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

Zubereitung:

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

● Schinken-Käse-Waffeln

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

Zubereitung:

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

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

● Belgische Brownie-Waffeln

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

Zubereitung:

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

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

● Kürbisgewürzwaffeln

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

Zubereitung:

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

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

● Glutenarme Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Glutenarme Matcha-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Kartoffel-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Bananen-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Lila Reiswaffeln

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

Vorgehensweise

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

- 10. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
- 11. Sofort servieren.

● **Reinigung und Pflege**

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

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

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

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Teil	Reinigungsmethode
Zwischenräume an den Heizplatten 	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ 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  um die Kabelaufwicklung  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.



Gerät entsorgen

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Serbisches Konformitätszeichen

