



WAFFLE MAKER SWEW 750 D2

(GB)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(HU)

GOFRISÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA VAFLE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

VAFLOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

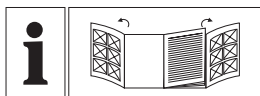
VAFL'OVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

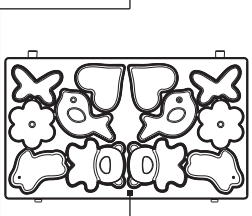
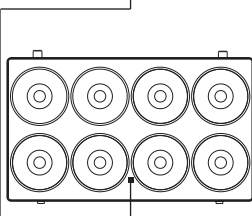
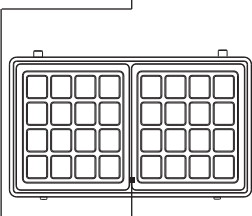
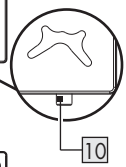
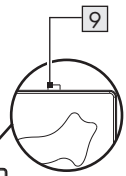
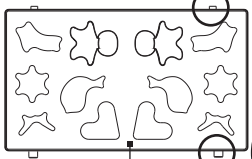
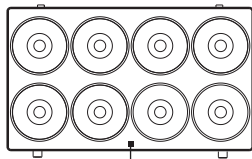
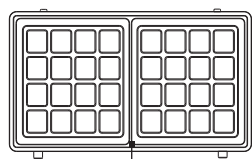
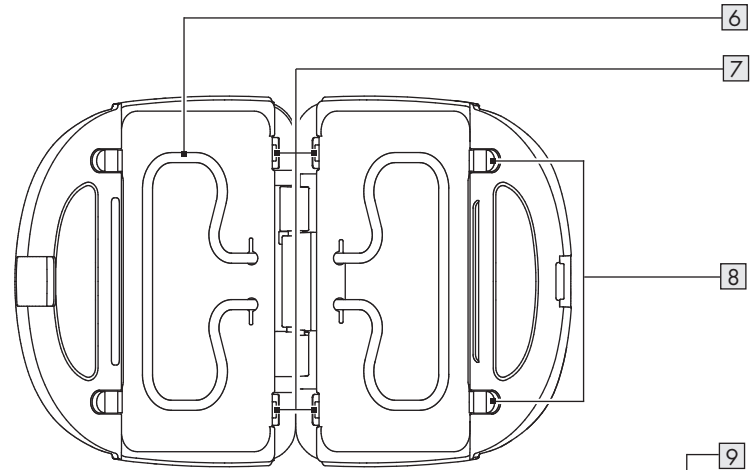
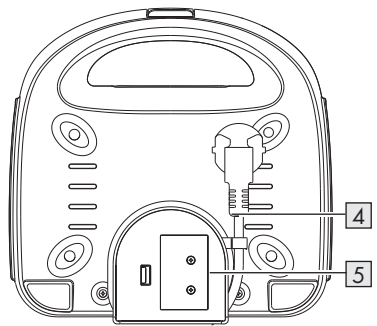
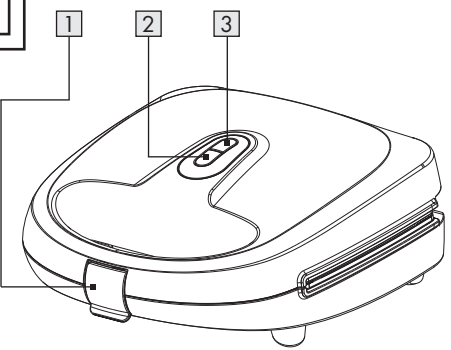
WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	20
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	35
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	50
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	65
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	80

A



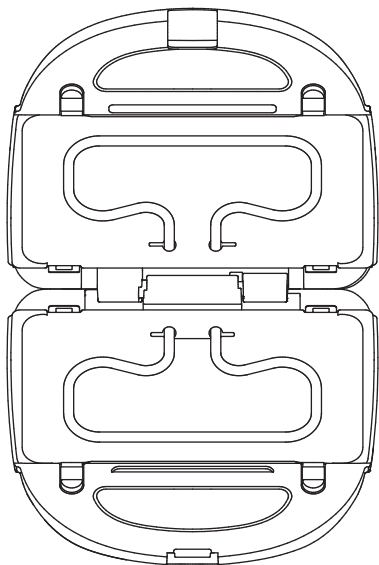
13

12

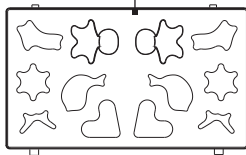
11b

11a

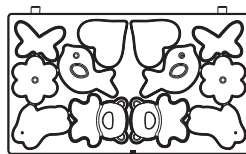
B



11b
















11a



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 11
Assembly	Page 11
Operation	Page 12
Turning on/off	Page 12
Baking waffles/donuts/motif waffles	Page 12
Recipes	Page 13
Belgian waffles	Page 13
Blueberry waffles	Page 13
Ham and cheese waffles	Page 14
Matcha waffles	Page 14
Brownie Belgian waffles	Page 15
Motif waffles	Page 15
Basic donuts	Page 16
Glazed chocolate donuts	Page 16
Cleaning and care	Page 17
Troubleshooting	Page 17
Storage	Page 17
Disposal	Page 18
Warranty	Page 18

Warnings and symbols used

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

	<p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
			<p>Hertz (supply frequency)</p>
			<p>Watt</p>
	<p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>
			<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger - risk of electric shock!</p>
			<p>Caution, hot surface</p>
	<p>Symbol for protective earth</p>		<p>Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>		

WAFFLE MAKER

● Introduction

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition.

Remove all packing materials before use.

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

● Description of parts

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

Fig. A

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

Operation

CAUTION! Hot surface!

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

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

Cleaning and storage

WARNING! Risk of injury!

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

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







● **Before first use**






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

NOTES:




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

● **Assembly**

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

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

Installing the plates

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

i NOTES:

- Install only plates of the same type.

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

Removing the plates

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

● Operation

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

● Turning on/off

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

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

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

● Baking waffles/donuts/ motif waffles

i NOTES:

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

i NOTES:

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

Suggested baking times

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

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

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

● Recipes

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Matcha waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients (waffles):

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

Ingredients (Matcha chocolate sauce):

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

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

Preparation (waffles):

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

Preparation (Matcha chocolate sauce):

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Motif waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Basic donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Glazed chocolate donuts

Plates:

Donut plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

Chocolate donuts:

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

Chocolate glaze:

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

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


Preparation (chocolate donuts):


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


Preparation (chocolate glaze):


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

● **Cleaning and care**

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

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

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

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

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


NOTES:

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

● **Troubleshooting**

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

● **Storage**

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

- Clean the product before storage.
- Wind the power cord 4 around the power cord retainer 5.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

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



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



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

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

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

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

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

Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216










E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 21
Bevezető	Oldal 22
Rendeltetésszerű használat	Oldal 22
A csomagolás tartalma	Oldal 22
A részegységek leírása	Oldal 22
Műszaki adatok	Oldal 22
Biztonsági utasítások	Oldal 22
Első használat előtt	Oldal 26
Összeszerelés	Oldal 26
Kezelés	Oldal 27
Be-/kikapcsolás	Oldal 27
Gofrik/fánkok/mintás gofrik sütése	Oldal 27
Receptek	Oldal 28
Belga gofri	Oldal 28
Áfonyás gofri	Oldal 28
Sonkás-sajtos gofri	Oldal 29
Matcha (zöld teás) gofri	Oldal 29
Belga brownie gofri	Oldal 30
Mintás gofri	Oldal 30
Egyszerű fánk	Oldal 31
Mázás csokoládés fánk	Oldal 31
Tisztítás és ápolás	Oldal 32
Hibaelhárítás	Oldal 32
Tárolás	Oldal 32
Mentesítés	Oldal 33
Garancia	Oldal 33

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

 <p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>	 <p>Váltóáram/-feszültség</p>
	<p>Hz</p> <p>Hertz (hálózati frekvencia)</p>
	<p>W</p> <p>Watt</p>
 <p>FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>	 <p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>
	 <p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
 <p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>	 <p>Veszély - Áramütésveszély!</p>
	 <p>Vigyázat, forró felületek!</p>
 <p>A földelés szimbóluma</p>	 <p>Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.</p>
<p>CE</p> <p>A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.</p>	

GOFRISÜTŐ

● Bevezető

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

● Rendeltetészerű használat

A termék gofrik, fánkok és mintás gofrik készítésére használható. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

1x Gofrisütő

3x Cserélhető sütőlapkészlet

1x Használati útmutató

● A részegységek leírása

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

A ábra

- 1 Retesz
- 2 Piros színű jelzőfény (működés)
- 3 Zöld színű jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kioldókar
- 9 Külső rögzítőfül (kicsi)
- 10 Belső rögzítőfül (nagy)
- 11a Mintás sütőlap (alsó lap, homorú)
- 11b Mintás sütőlap (felső lap, domború)
- 12 Fánk sütő lap (felső és alsó lap)
- 13 Gofrisütő lap (felső és alsó lap)

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség: 220–240 V~, 50–60 Hz

Teljesítményfelvétel: 750 W

Védelmi osztály: I

Modellszám: HG08700A (ibolyaszín)

HG08700B (kék)

HG08700C (fehér)

Tanúsítvány: GS (TÜV SÜD)



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATBAVÉTELE ELŐTT ISMERKEDJEN MEG A TERMÉK BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET-ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetészerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

Elektromos biztonság

⚠ **VESZÉLY!**

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.

- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelelő-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha az elektromos vezeték sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

FIGYELEM! Forró felületek!

A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne használja a terméket behelyezett sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.

- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távvezérlőrendszerrel.
- A termék 50 vagy 60 Hz értékre történő átváltásához a felhasználó részéről semmilyen művelet nem szükséges. A termék automatikusan áll át 50, illetve 60 Hz-re.

Tisztítás és tárolás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőhatásoktól. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● **Első használat előtt**

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg. A terméket az első használat előtt indítsa be tesztá nélkül, hogy az esetleges maradékanyagok elpárologhassanak.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).


MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag gofrít/fánkot dobja ki.

● **Összeszerelés**

FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély.

A sütőlapok **11a** **11b** **12** **13** behelyezése vagy kivétele előtt: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye.** Ne cserélje vagy vegye ki a sütőlapokat **11a** **11b** **12** **13** közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

A sütőlapok behelyezése

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit **10** a nagy akasztóhurkokba **7**.
- Nyomja le a sütőlapot, amíg az a helyére nem rögzül.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- Csak egyforma sütőlapokat helyezzen be.

Mintás sütőlap Behelyezés (B ábra)

Homorú **11a** A termék alsó felén

Domború **11b** A termék felső felén

A sütőlapok kivétele

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Húzza meg a kioldókarokat **8**. Vegye ki a sütőlapot.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

- **Előkészületek:** Vigyen fel a felső és az alsó sütőlapra **11a** **11b** **12** **13** megfelelő ételajajt.

● Be-/kikapcsolás

- A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót **4** egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény **2** kigyullad.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból. A piros színű jelzőfény **2** kialszik.

Jelzőfény	Állapot
A piros színű jelzőfény 2 világít	A termék be van kapcsolva
A piros színű jelzőfény 2 nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld színű jelzőfény 3 nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik
A zöld színű jelzőfény 3 világít	A termék elérte a sütési hőmérsékletet

- ❶ **MEGJEGYZÉS:** A működés során a zöld színű jelzőfény **3** időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik a sütési hőmérsékletre.

● Gofrik/fánkok/mintás gofrik sütése

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
- Ne öntsön túl sok tésztaát az alsó sütőlapra **11a** **12** **13**.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **3** ki nem gyullad.
- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével öntsön tésztaát az alsó sütőlapra **11a** **12** **13**. Ne használjon fémből készült merőkanalakat, mert azok kárt tehetnek a sütőlapok tapadásmentes bevonatában.
- Zárja le a terméket. Nyissa ki a reteszt **1**. A tészta ekkor megkül.

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- A sütés kb. 3–7 percig tart. Attól függően, milyen barnára szeretné a gofrit sütni, a sütési idő lehet hosszabb vagy rövidebb is.

Ajánlott sütési idők

Gofri	5 és 7 perc között
Fánk	2,5 és 5 perc között
Mintás gofri	7 perc

Csupán tájékoztató értékek (a becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)

- A gofri/fánk/mintás gofri kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- Amíg a gofrik/fánkok sülnek, a zöld színű jelzőfény **3** be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

● **Receptek**

● **Belga gofri**

Sütőlap:

Gofrisütő lap (felső és alsó lap) 13

Hozzávalók:

5	Tojás különválasztva
250 g	Olvasztott, sótlan vaj
200 g	Cukor
400 ml	Tej
500 g	Finomliszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban verje keményre a tojásfehérjét a cukorral. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje fel a tojássárgáját. Adja hozzá a tejet és az olvasztott vajat, majd keverje össze.
- Egy másik tálba szitálja bele a száraz hozzávalókat. Adja hozzá a tojássárgájás keveréket. Keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a keményre vert tojásfehérjét.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 5 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

● **Áfonyás gofri**

Sütőlap:

Gofrisütő lap (felső és alsó lap) 13

Hozzávalók:

2	Tojás különválasztva
100 g	Cukor
100 g	Olvasztott, sótlan vaj
160 ml	Tej
200 g	Finomliszt
½ TK	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban verje keményre a tojásfehérjét a cukorral. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje fel a tojássárgáját. Adja hozzá a tejet és az olvasztott vajat, majd keverje össze.
- Egy másik tálba szitálja bele a száraz hozzávalókat. Adja hozzá a tojássárgájás keveréket. Keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a keményre vert tojásfehérjét. Keverje alá az áfonyát.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 5 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

● Sonkás-sajtos gofri

Sütőlap:

Gofrisütő lap (felső és alsó lap) 13

Hozzávalók:

3	Tojás különválasztva
50 g	Cukor
150 g	Olvasztott, sótlan vaj
500 ml	Tej
420 g	Finomliszt
3 TK	Sütőpor
150 g	Kockára vágott sonka
150 g	Reszelt cheddar sajt

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban verje keményre a tojásfehérjét a cukorral. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje fel a tojássárgáját. Adja hozzá a tejet és az olvasztott vaját, majd keverje össze.
- Egy másik tálba szitálja bele a száraz hozzávalókat. Adja hozzá a tojássárgájás keveréket. Keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a keményre vert tojásfehérjét.
- Keverje bele a kockára vágott sonkát és a reszelt cheddar sajtot.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajás alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a keveréket az alsó sütőlapon. Süsse kb. 7 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

● Matcha (zöld teás) gofri

Sütőlap:

Gofrisütő lap (felső és alsó lap) 13

Hozzávalók (gofrik):

2	Tojás különválasztva
150 g	Cukor
100 g	Olvasztott, sótlan vaj
160 ml	Tej
170 g	Finomliszt
½ TK	Szódabikarbóna
30 g	Matcha (zöld tea) por

Hozzávalók (Matcha-csokoládészósz):

200 g	Fehércsokoládé (durvára aprítva)
140 g	Tejszín (35 % zsírtartalmú)
1 TK	Matcha (zöld tea) por

- **Opcionális feltételek:** Zöld tea ízű jégkrém, Matcha (zöld tea) por

Elkészítés (gofrik):

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban verje keményre a tojásfehérjét a cukorral. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje fel a tojássárgáját. Adja hozzá a tejet és az olvasztott vaját, majd keverje össze.
- Egy másik tálba szitálja bele a száraz hozzávalókat. Adja hozzá a tojássárgájás keveréket. Keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a keményre vert tojásfehérjét.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajás alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 5 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

Elkészítés (Matcha-csokoládészósz):

- Az összes hozzávalót tegye bele egy hóálló (acél vagy keményüveg) tálba.
- Egy fazékban forraljon fel kb. 3 cm-nyi vizet.
- Állítsa be a tálat a forrásban lévő víz fölé.
- Amint a keverék felolvadt, vegye le a tálat a főzőlapról. Keverje össze alaposan. Ezzel a Matcha-csokoládészósz elkészült.

● Belga brownie gofri

Sütőlap:

Gofrisütő lap (felső és alsó lap) 13

Hozzávalók:

2	Tojás különválasztva
150 g	Cukor
100 g	Olvasztott, sőtlan vaj
160 ml	Tej
160 g	Finomliszt
40 g	Cukrozatlan kakaópor
½ TK	Sütőpor
100 g	Csokidarabka

- **Opcionális feltétek:** Vaníliafagylalt, csokoládéöntet, porcukor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban verje keményre a tojásfehérjét a cukorral. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje fel a tojássárgáját. Adja hozzá a tejet és az olvasztott vajat, majd keverje össze.
- Egy másik tálba szitálja bele a száraz hozzávalókat. Adja hozzá a tojássárgájás keveréket. Keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a keményre vert tojásfehérjét.
- Keverje alá a csokoládédarabkákat.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 5 percig (amikor a tészta elérte végleges formáját, de még puha).
- Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Mintás gofri

Sütőlap:

Mintás sütőlapok (alsó lap, homorú) 11a és (felső lap, domború) 11b

Hozzávalók:

250 g	Cukor
125 g	Olvasztott vaj
2	Tojás
250 ml	Meleg víz (30 °C)
250 g	Finomliszt

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban keverje a tojásokat és a cukrot egy könnyű, világossárga keverékké.
- Adja hozzá a keverékhez az olvasztott vajat. Jól keverje össze.
- Szitálja hozzá a keverékhez a lisztet, majd öntse bele a vizet. A tésztát alacsony sebességgel verje fel, majd keverje simára.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 7 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

● Egyszerű fánk

Sütőlap:

Fánksütő lap (felső és alsó lap) 12

Hozzávalók:

260 g	Finomliszt
130 g	Cukor
1 csomag	Vaníliás cukor
250 ml	Tej
3	Tojás
5 EK	Növényi olaj
30 g	Sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban keverje a tojásokat, a vaníliás cukrot és a cukrot egy könnyű, világossárga keverékké.
- Adja hozzá a keverékhez a növényi olajat és a tejet. A tésztát alacsony sebességgel verje fel, majd keverje simára.
- Szitálja a keverékbe a lisztet és a sütőport. A tésztát alacsony sebességgel verje fel, majd keverje simára.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 2,5 percig (amikor a tészta aranybarna, elérte végleges formáját, de még puha).

● Mázas csokoládés fánk

Sütőlap:

Fánksütő lap (felső és alsó lap) 12

Hozzávalók:

Csokoládés fánk:

200 g	Puhított, sótlan vaj
180 g	Cukor
3	Tojás
160 g	Finomliszt
40 g	Cukrozatlan kakaópor
60 ml	Tej
100 g	Csokoládédarabkák

Csokoládémáz:

50 g	Csokoládé (50 %) (durvára aprítva)
20 g	Kakaópor

- **Opcionális feltétek:** Szivárványszínű cukordísz, mini habcsók

Elkészítés (csokoládés fánk):


- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban keverje össze a tojásokat. Tegye félre.
- Egy másik tálban keverje a puhított vajat és a cukrot egy könnyű, világossárga keverékké. Adja hozzá az összekevert tojásmassza $\frac{1}{3}$ részét, majd verje alacsony sebességen, amíg a hozzávalók jól össze nem keverednek. Ismétlje meg a műveletet az összekevert tojásmassza maradék $\frac{2}{3}$ részével, adja hozzá a keverékhez, majd verje alacsony sebességen, amíg a hozzávalók jól össze nem keverednek. Ne keverje túl a keveréket.
- Szitálja bele a lisztet és a cukrozatlan kakaóport a keverékbe. Adja hozzá a tejet, majd keverje a tésztát simára.
- Keverje alá a csokoládédarabkákat.
- Fújja be a felső és az alsó sütőlapot (vajas alapú) sütőspray-vel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen az alsó sütőlapon. Süsse kb. 4 percig (amikor a tészta elérte végleges formáját, de még puha).
- Vegye ki a fánkokat, majd hagyja őket lehűlni.


Elkészítés (csokoládémáz):


- Az aprított csokoládét és a kakaóvaját tegye bele egy hőálló (acél vagy keményüveg) tálba.
- Egy fazékban forraljon fel kb. 3 cm-nyi vizet.
- Helyezze a tálat a forrásban lévő víz fölé.
- Amint a keverék felolvadt: Vegye le a tálat a fűzőlapról. Keverje össze alaposan.
- Felhasználás előtt hagyja a csokoládémázat kissé lehűlni.
- Mártsa bele a fánkok egyik oldalát a csokoládémázba. A mázba bemártott oldalt azonnal fordítsa felfelé. A fánkokat hagyja néhány percig egy hűtőpolcon száradni.
- Opcionális: Mielőtt a csokoládémáz megszáradna: Szórjon rá szivárványszínű cukordísz vagy mini habcsókot.

● Tisztítás és ápolás

 **VESZÉLY! Áramütésveszély!** Tisztítás előtt: Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból.

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

 **FIGYELMEZTETÉS!** A termék elektromos részei ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

 **MEGJEGYZÉS:** Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
<ul style="list-style-type: none">■ Gofrisütő	<ul style="list-style-type: none">■ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával.■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
<ul style="list-style-type: none">■ Sütőlapok 11a 11b 12 13	<ul style="list-style-type: none">■ A sütőlapokat mossa el vízzel és/vagy lágy mosogatószerrel.
<ul style="list-style-type: none">■ A sütőlemezek alatti köztes tér■ Fűtőelem 6■ Retesz 1	<ul style="list-style-type: none">■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törölt.■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.


MEGJEGYZÉSEK:

- A sütőlapokat 11a 11b 12 13 és a terméket soha ne tisztítsa mosogatógépben!
- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után: Hagyja az alkatrészeket teljes mértékben megszáradni.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	<ul style="list-style-type: none">■ Dugja be az elektromos csatlakozót 4 egy megfelelő konnektorbá.
A gofrik túl sötétek.	<ul style="list-style-type: none">■ Süsse rövidebb ideig.
A gofrik túl világosak.	<ul style="list-style-type: none">■ Süsse hosszabb ideig.
A kisütött gofrikat nehéz a termékből kivenni.	<ul style="list-style-type: none">■ Sütés előtt vigyen fel némi zsiradékot a sütőlapokra 11a 11b 12 13.■ Próbáljon ki más tészta receptet.

● Tárolás

-  **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.
- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
 - Tekerje az elektromos vezetékét 4 a vezetéktartó 5 köré.
 - Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
 - A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● **Mentesítés**

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



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



A termék és a csomagolóanyagok újrahasznosíthatóak, semmisítse meg ezeket elkülönítve a jobb hulladékkezelés érdekében.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 375564_2104) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdaláról (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.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran 36
Uvod	Stran 37
Namenska uporaba	Stran 37
Obseg dobave	Stran 37
Opis delov	Stran 37
Tehnični podatki	Stran 37
Varnostni napotki	Stran 37
Pred prvo uporabo	Stran 41
Montaža	Stran 41
Uporaba	Stran 42
Vkllop/izkllop	Stran 42
Peka vafeljev/krofov/vafeljev z motivom	Stran 42
Recepti	Stran 43
Belgijski vafli	Stran 43
Vafli z borovnicami	Stran 43
Vafli s šunko/sirom	Stran 44
Vafli Matcha	Stran 44
Belgijski Brownie vafli	Stran 45
Vafli z motivom	Stran 45
Preprosti krofi	Stran 46
Krofi s čokoladno glazuro	Stran 46
Čiščenje in nega	Stran 47
Odpravljanje napak	Stran 47
Shranjevanje	Stran 47
Odstranjevanje	Stran 48
Garancijski list	Stran 49

Uporabljena opozorila in simboli

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

 <p>NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 <p>Izmenični tok/napetost</p>
	 <p>Hertz (omrežna frekvenca)</p>
	 <p>Vat</p>
 <p>OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 <p>OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.</p>
	 <p>Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.</p>
 <p>PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.</p>	 <p>Nevarnost - Tveganje električnega udara!</p>
	 <p>Pozor, vroča površina!</p>
 <p>Simbol za zaščitno ozemljitev</p>	 <p>Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.</p>
 <p>Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.</p>	

PEKAČ ZA VAFLJE

● 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 odstranitvev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, krofov in vafeljev z motivom. Ne uporabljajte za druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1x Pekač za vafle
- 3x Zamenljivi kompleti plošč
- 1x Navodila za uporabo

● Opis delov

Pred branjem odprite zloženo stran z risbami. Seznanite se z vsemi funkcijami izdelka.

Sl. A

- 1 Zaporni mehanizem
- 2 Rdeča kontrolna lučka (obratovanje)
- 3 Zelena kontrolna lučka (gretje)
- 4 Priključni kabel z omrežnim vtičem
- 5 Pripomoček za navijanje kabla
- 6 Grelnik
- 7 Velike zaponke
- 8 Ročica za odklepanje
- 9 Zunanji zaskočni robovi (majhni)
- 10 Notranji zaskočni robovi (veliki)
- 11a Plošča z motivom (spodnja plošča, konkavna)
- 11b Plošča z motivom (zgornja plošča, konveksna)
- 12 Plošča za krofe (zgornja in spodnja plošča)
- 13 Plošča za vafle (zgornja in spodnja plošča)

● Tehnični podatki

Vhodna napetost: 220-240 V~, 50-60 Hz

Priključna moč: 750 W

Zaščitni razred: I

Številka modela: HG08700A (vijolična)
HG08700B (modra)
HG08700C (bela)

Certifikat: GS (TÜV SÜD)



Varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAPOTKI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek smejo otroci od dopolnjenega 8 leta in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati le, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

Namenska uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Ta izdelek uporabljajte izključno skladno s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

Električna varnost

⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!** Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebje.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan.

Izdelek ločite od električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.

- Ta izdelek je vedno vklopljen, ko je priključen na električno omrežje.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in priključni kabel poškodovana. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ne visi čez ostre robove in ga ne mečkajte ali prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.

Uporaba

POZOR! Vroča površina!

Izdelek se med delovanjem segreje. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.

- Izdelka ne pustite brez nadzora medtem ko je priključen na električno omrežje.
 - Med delovanjem izdelka ne premikajte.
 - Izdelka ne uporabljajte brez vstavljenih plošč.
 - Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče površine (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
 - Izdelka ne pokrivajte, dokler je leta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
 - Pazite, da plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robovi dotikali plošč.
- Ne priporočamo uporabe podaljševalnega kabla. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
 - Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
 - Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
 - Za nastavitev izdelka na 50 ali 60 Hz niso potrebni nobeni ukrepi uporabnika. Izdelek se samodejno prilagodi na 50 ali 60 Hz.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost poškodb! Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.
- Omrežnega vtiča iz vtičnice ne potegnite za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo ter kapljanjem ali brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in zunaj dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite embalažo. Preverite, ali so priloženi vsi deli.
- Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja. Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez uporabe testa, da morebitni ostanki izhlapijo.
- Izdelek in pribor očistite (glejte del »Čiščenje in nega«).

ⓘ **OPOMBA:**

- Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič segreti. Poskrbite za zadostno zračenje okolice.
- Zavržite prvi komplet vafeljev/krofov.

● Montaža

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara. Preden vstavite/snamete plošče **11a 11b 12 13**: Omrežni vtič **4** izvlecite iz vtičnice.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin. Plošč **11a 11b 12 13** ne smete menjati/snemati takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

Vstavljanje plošč

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Položite notranje zaskočne robove **10** zelene plošče v velike zaponke **7**.
- Potisnite ploščo navzdol, da se zaskoči.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

❗ **OPOMBA:**

- Istočasno uporabljajte samo plošče iste vrste.

Plošča z motivom	Vstavljanje (sl. B)
------------------	---------------------

Konkavna 11a	Spodnji del izdelka
--------------	---------------------

Konveksna 11b	Zgornji del izdelka
---------------	---------------------

Snemanje plošč

- Odprite zaporni mehanizem 1. Odprite izdelek.
- Povlecite ročice za odklepanje 8. Snemite ploščo.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

● **Uporaba**

- **Priprava:** Namastite zgornjo in spodnjo menjalno ploščo 11a 11b 12 13 s primernim jedilnim oljem.

● **Vklop/izklop**

- Vklop izdelka: Omrežni vtič 4 priključite v vtičnico. Vključi se rdeča kontrolna lučka 2.
- Izklop izdelka: Omrežni vtič 4 izključite iz vtičnice. Izklopi se rdeča kontrolna lučka 2.

Kontrolna lučka	Stanje
-----------------	--------

Rdeča kontrolna lučka 2 vklopljena	Izdelek je vklopljen
------------------------------------	----------------------

Rdeča kontrolna lučka 2 izklopljena	Izdelek je izklopljen
-------------------------------------	-----------------------

Zelena kontrolna lučka 3 izklopljena	Izdelek se ponovno segreje/greje
--------------------------------------	----------------------------------

Zelena kontrolna lučka 3 vklopljena	Temperatura za peko je bila dosežena
-------------------------------------	--------------------------------------

- ❗ **OPOMBA:** Med obratovanjem se zelena kontrolna lučka 3 prižge ali ugasne. To pomeni, da se izdelek znova segreva do temperature za peko.

● **Peka vafļjev/krofov/vafļjev z motivom**

❗ **OPOMBA:**

- Izdelek naj bo med segrevanjem zaprt.
- V spodnjo ploščo 11a 12 13 ne vlijete preveč testa.
- Segrevajte izdelek, dokler zelena kontrolna lučka 3 ne posveti.
- Odprite zaporni mehanizem 1. Odprite izdelek.
- Uporabljajte zajemalko iz lesa ali umetne mase, ki je odporna na vročino, kadar na spodnjo ploščo 11a 12 13 zlivate testo. Ne uporabljajte kovinske zajemalke, ker lahko s njo poškodujete površino proti sprijemanju.
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem 1. Sedaj se testo peče.

❗ **OPOMBA:**

- Postopek peke traja pribl. 3 do 7 minute. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate glede na to, kako rjave vafļje bi radi imeli.

Priporočeni časi peke

Vafļji	5 do 7 minut
--------	--------------

Krofi	2,5 do 5 minut
-------	----------------

Vafļji z motivom	7 minut
------------------	---------

Vrednosti so samo okvirne (za predvidene čase peke glejte poglavje »Recepti«)

- Odstranjevanje vafļjev/krofov/vafļjev z motivi: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primernege nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko vafļjev/krofov zelena kontrolna lučka 3 ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Omrežni vtič 4 izvlecite iz vtičnice.

● **Recepti**

● **Belgijski vafli**

Plošče:

Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

5	Jajca z ločenimi rumenjaki in beljaki
250 g	Nesoljeno maslo, stopljeno
200 g	Sladkor
400 ml	Mleko
500 g	Večnamenska moka
2 zavojčka	Vaniljev sladkor
5 g	Pecilni prašek

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite beljake in sladkor, dokler se zmes ne strdi. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite rumenjake. Dodajte mleko in stopljeno maslo ter premešajte.
- V ločeni skledi stisnite skupaj suhe sestavine. Dodajte zmes z rumenjaki. Testo pregnetite do gladkega.
- Vmešajte stepene beljake.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 5 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

● **Vafli z borovnicami**

Plošče:

Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

2	Jajca z ločenimi rumenjaki in beljaki
100 g	Sladkor
100 g	Nesoljeno maslo, stopljeno
160 ml	Mleko
200 g	Večnamenska moka
½ žličke	Pecilni prašek
130 g	Borovnice (sveže ali zamrznjene)

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite beljake in sladkor, dokler se zmes ne strdi. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite rumenjake. Dodajte mleko in stopljeno maslo ter premešajte.
- V ločeni skledi stisnite skupaj suhe sestavine. Dodajte zmes z rumenjaki. Testo pregnetite do gladkega.
- Vmešajte stepene beljake. Umešajte borovnice.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 5 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

● Vafli s šunko/sirom

Plošče:

Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

3	Jajca z ločenimi rumenjaki in beljaki
50 g	Sladkor
150 g	Nesoljeno maslo, stopljeno
500 ml	Mleko
420 g	Večnamenska moka
3 čž	Pecilni prašek
150 g	Šunka, v kockah
150 g	Nariban sir Cheddar

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite beljake in sladkor, dokler se zmes ne strdi. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite rumenjake. Dodajte mleko in stopljeno maslo ter premešajte.
- V ločeni skledi stisnite skupaj suhe sestavine. Dodajte zmes z rumenjaki. Testo pregnetite do gladkega.
- Vmešajte stepene beljake.
- Dodajte narezano šunko in nariban sir Cheddar.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Na spodnji plošči enakomerno razporedite mešanico. Pecite približno 7 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

● Vafli Matcha

Plošče:

Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine (za vafle):

2	Jajca z ločenimi rumenjaki in beljaki
150 g	Sladkor
100 g	Nesoljeno maslo, stopljeno
160 ml	Mleko
170 g	Večnamenska moka
½ žličke	Soda bikarbona
30 g	Matcha zeleni čaj v prahu

Sestavine (Matcha čokoladna omaka):

200 g	Bela čokolada (grobo sesekljana)
140 g	Smetana (35 % maščobe)
1 čž	Matcha zeleni čaj v prahu

- **Izbirna plast:** Sladoled iz zelenega čaja, Matcha zeleni čaj v prahu

Priprava (vafli):

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite beljake in sladkor, dokler se zmes ne strdi. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite rumenjake. Dodajte mleko in stopljeno maslo ter premešajte.
- V ločeni skledi stisnite skupaj suhe sestavine. Dodajte zmes z rumenjaki. Testo pregnetite do gladkega.
- Vmešajte stepene beljake.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 5 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

Priprava (Matcha čokoladna omaka):

- Vse sestavine dajte v toplotno odporno posodo (iz nerjavečega jekla ali kaljenega stekla).
- V loncu zavrite približno 3 cm vode.
- Posodo postavite nad vrelo vodo.
- Ko se zmes stopi, jo odstranite s toplote. Dobro premešajte. Matcha čokoladna omaka je pripravljena.

● Belgijski Brownie vafli

Plošče:

Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

2	Jajca z ločenimi rumenjaki in beljaki
150 g	Sladkor
100 g	Nesoljeno maslo, stopljeno
160 ml	Mleko
160 g	Večnamenska moka
40 g	Nesladkan kakav v prahu
½ žličke	Pecilni prašek
100 g	Drobni koščki čokolade

- **Izbirna plast:** Vaniljev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite beljake in sladkor, dokler se zmes ne strdi. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite rumenjake. Dodajte mleko in stopljeno maslo ter premešajte.
- V ločeni skledi stisnite skupaj suhe sestavine. Dodajte zmes z rumenjaki. Testo pregnetite do gladkega.
- Vmešajte stepene beljake.
- Vstavite majhne čokoladne koščke.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 5 minut (dokler se testo popolnoma ne oblikuje, vendar je še vedno mehko).
- Postrezite s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

● Vafli z motivom

Plošče:

Plošči z motivom (spodnja plošča, konkavna) 11a in (zgornja plošča, konveksna) 11b

Sestavine:

250 g	Sladkor
125 g	Maslo, stopljeno
2	Jajca
250 ml	Topla voda (30 °C)
250 g	Večnamenska moka

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite jajca in sladkor v svetlo, bledo rumeno zmes.
- Mešanici dodajte stopljeno maslo. Dobro premešajte.
- Mešanici dodajte moko in vodo. Testo mešajte z nizko hitrostjo do gladkega.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 7 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

● Preprosti krofi

Plošče:

Plošče za krofe (zgornja in spodnja plošča) 12

Sestavine:

260 g	Večnamenska moka
130 g	Sladkor
1 zavojčka	Vaniljev sladkor
250 ml	Mleko
3	Jajca
5 jž	Rastlinsko olje
30 g	Pecilni prašek

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite jajca, vaniljev sladkor in sladkor v svetlo, bledo rumeno zmes.
- V zmes dodajte rastlinsko olje in mleko. Testo mešajte z nizko hitrostjo do gladkega.
- V zmes presejete moko in pecilni prašek. Testo mešajte z nizko hitrostjo do gladkega.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 2,5 minut (dokler testo ni zlato rjave barve in se popolnoma oblikuje, vendar je še vedno mehko).

● Krofi s čokoladno glazuro

Plošče:

Plošče za krofe (zgornja in spodnja plošča) 12

Sestavine:

Čokoladni krofi:

200 g	Nesoljeno maslo, zmeščano
180 g	Sladkor
3	Jajca
160 g	Večnamenska moka
40 g	Nesladkan kakav v prahu
60 ml	Mleko
100 g	Koščki čokolade

Čokoladna glazura:

50 g	Čokolada (50 %) (grobo sesekljana)
20 g	Kakavovo maslo

- **Izbirna plast:** Dekorativni mavrični sladkor, mini-Marshmallows

Priprava (čokoladni krofi):

- Izdelek predhodno segrejte.
- V posodi stepite jajca. Postavite na stran.
- V drugi posodi stepite maslo in sladkor do lahke, rumene zmesi. Dodajte $\frac{1}{3}$ mase iz stopenih jajc in stepite z najnižjo hitrostjo, dokler se sestavine dobro ne zmešajo. Ponovite isti postopek s preostalimi $\frac{2}{3}$ mase iz stopenih jajc. Dodajte v zmes in tepite z najnižjo hitrostjo, dokler se sestavine dobro ne zmešajo. Zmesi ne mešajte preveč.
- V zmes presejete večnamensko moko in nesladkan kakav v prahu. Dodajte mleko in testo mešajte do gladkega.
- Dodajte koščke čokolade.
- Zgornjo in spodnjo ploščo popršite s razpršilom za pečenje (na osnovi masla).
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo ploščo. Pecite približno 4 minut (dokler se testo popolnoma ne oblikuje, vendar je še vedno mehko).
- Odstranite krofe in pustite, da se ohladijo.

Priprava (čokoladna glazura):

- Narezano čokolado in kakavovo maslo dajte v toplotno odporno skledo (iz nerjavečega jekla ali kaljenega stekla).
- V loncu zavrite približno 3 cm vode.
- Posodo postavite nad vrelo vodo.
- Ko se zmes stopi: Odstranite s toplote. Dobro premešajte.
- Pred uporabo pustite, da se čokoladna glazura rahlo ohladi.
- Potopite eno stran krofov v čokoladno glazuro. Stran z glazuro obrnite takoj navzgor. Krofe postavite za nekaj minut v hladilno vitrino, da se posuši.
- Poljubno: Preden se čokoladna glazura posuši: Potresite z dekorativnim mavričnim sladkorjem, mini-Marshmallows.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem: Izdelek varno odklopite iz električnega omrežja.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

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

❗ OPOMBA: Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

Del	Način čiščenja
<ul style="list-style-type: none">■ Pekač za vafle	<ul style="list-style-type: none">■ Ohišje čistite samo z rahlo vlažno krpo.■ Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine vdrle v izdelek.
<ul style="list-style-type: none">■ Plošče 11a 11b 12 13	<ul style="list-style-type: none">■ Plošče izperite z vodo in/ali blagim čistilnim sredstvom.
<ul style="list-style-type: none">■ Čiščenje odprtih na spodnji strani plošč■ Grelec 6■ Zaporni mehanizem 1	<ul style="list-style-type: none">■ Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite papirnato kuhinjsko brisačo.■ Odstranjevanje prilepljenih zažganih ostankov: Uporabite leseno lopatko ali majhen lesen zobotrebec.

❗ OPOMBA:

- Plošč **11a** **11b** **12** **13** in izdelka nikoli ne čistite v pomivalnem stroju!
- Za čiščenje izdelka in dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistilnih sredstev ali trdih krtač.
- Po čiščenju: Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo.

● Odpravljanje napak

Težava	Odprava
Izdelek ne deluje.	<ul style="list-style-type: none">■ Priključite omrežni vtič 4 v primerno vtičnico.
Vafliji so pretemni.	<ul style="list-style-type: none">■ Skrajšajte čas pečenja.
Vafliji ostanejo presvetli.	<ul style="list-style-type: none">■ Podaljšajte čas pečenja.
Pečene vafle boste težko odstranili iz izdelka.	<ul style="list-style-type: none">■ Plošče 11a 11b 12 13 pred peko malce namastite.■ Preizkusite drug recept za testo.

● Shranjevanje

- ⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin!** Ne shranjujte izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.
- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
 - Odvijte priključni kabel **4** s pripomočka za navijanje kabla **5**.
 - Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
 - Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

● **Odstranjanje**

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



Upošteвайте 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.



Izdelek in materiale embalaže je mogoče reciklirati; za lažjo obdelavo odpadkov jih odstranite ločeno.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate 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 pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 375564_2104) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

Servis

SI Servis Slovenija

Tel.: 080082034

E-Mail: owim@lidl.si



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

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 zavezujemo, 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 vrnilo 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. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. 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.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

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

Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana 51
Úvod	Strana 52
Použití v souladu s určením	Strana 52
Rozsah dodávky	Strana 52
Popis dílů	Strana 52
Technické údaje	Strana 52
Bezpečnostní pokyny	Strana 52
Před prvním použitím	Strana 56
Montáž	Strana 56
Obsluha	Strana 57
Zapnutí/vypnutí napájení	Strana 57
Vafle/koblihy/motivové vafle	Strana 57
Recepty	Strana 58
Belgické vafle	Strana 58
Borůvkové vafle	Strana 58
Šunkové/sýrové vafle	Strana 59
Vafle Matcha	Strana 59
Belgické vafle Brownie	Strana 60
Vafle s motivy	Strana 60
Jednoduché koblihy	Strana 61
Glazované čokoládové koblihy	Strana 61
Čištění a péče	Strana 62
Odstraňování chyb	Strana 62
Skladování	Strana 62
Zlikvidování	Strana 63
Záruka	Strana 63

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

VAFLOVAČ

● Úvod

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

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

1x Vaflovač

3x Vyměnitelné sady desek

1x Návod na obsluhu

● Popis dílů

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

Obr. A

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

● Technické údaje

Vstupní napětí: 220–240 V~, 50–60 Hz

Příkon: 750 W

Ochranná třída: I

Číslo modelu: HG08700A (Fialová)

HG08700B (Modrá)

HG08700C (Bílá)

Certifikace: GS (TÜV SÜD)



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

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

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

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

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

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

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

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

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

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

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

Obsluha

VÝSTRAHA! Horký povrch!

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

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

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

Čištění a uložení

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

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

● Před prvním použitím

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

❗ UPOZORNĚNÍ:

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

● Montáž

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

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

Vložte desky

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

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Motivová deska Vložit (Obr. B)

Konkávni 11a Spodní část výrobku

Konvexní 11b Horní část výrobku

Odebrání desek

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

● Obsluha

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

● Zapnutí/vypnutí napájení

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

Kontrolka

Status

Červená kontrolka 2 se zapne Výrobek zapnut

Červená kontrolka 2 se vypne Výrobek vypnut

Zelená kontrolka 3 zhasne Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá

Zelená kontrolka 3 se zapne Byla dosažena teplota pečení

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

● Vafle/koblihy/motivové vafle

❗ UPOZORNĚNÍ:

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

❗ UPOZORNĚNÍ:

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

Doporučené doby přípravy

Vafle 5 až 7 minuty

Donuty 2,5 až 5 minuty

Vafle s motivy 7 minut

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

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

● **Recepty**

● **Belgické vafle**

Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

Přísady:

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

Připravování:

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

● **Borůvkové vafle**

Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

Přísady:

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

Připravování:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Vafle Matcha

Desky:

Vaflovací desky vafli (horní a dolní díl) 13

Příměsi (vafle):

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

Přísady (čokoládová poleva Matcha):

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

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

Přípravování (vafle):

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

Přípravování (čokoládová poleva Matcha):

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

● Belgické vafle Brownie

Desky:

Vaflovací desky vaflí (horní a dolní díl) 13

Příspědy:

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

½ čajové lžičky Prášku do pečiva

100 g Malých čokoládových kousků

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

Připravování:

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

● Vafle s motivy

Desky:

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

Příspědy:

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

Připravování:

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

● Jednoduché koblíhy

Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

Přísady:

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

Připravování:

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

● Glazované čokoládové koblíhy

Desky:

Desky na koblíhy (horní a dolní díl) 12

Přísady:

Čokoládové koblíhy:

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

Čokoládová poleva:

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

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

Připravování (čokoládové koblíhy):

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

Připravování (čokoládová poleva):

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

● Čištění a péče

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

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

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

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

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

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

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

● Odstraňování chyb

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

● Skladování

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

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

● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

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

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

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

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

Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632











E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana 66
Úvod	Strana 67
Používanie v súlade s určením	Strana 67
Rozsah dodávky	Strana 67
Popis súčiastok	Strana 67
Technické údaje	Strana 67
Bezpečnostné upozornenia	Strana 67
Pred prvým použitím	Strana 71
Montáž	Strana 71
Obsluha	Strana 72
Zapnutie/vypnutie	Strana 72
Pečenie vaflí/šišiek/vaflí s motívom	Strana 72
Recepty	Strana 73
Belgické vafle	Strana 73
Čučoriedkové vafle	Strana 73
Šunkové/syrové vafle	Strana 74
Matcha vafle	Strana 74
Belgické vafle Brownie	Strana 75
Vafle s motívom	Strana 75
Jednoduché dolky	Strana 76
Glazované čokoládové šišky	Strana 76
Čistenie a starostlivosť	Strana 77
Odstránenie porúch	Strana 77
Skladovanie	Strana 77
Likvidácia	Strana 78
Záruka	Strana 78

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

VAFLOVAČ

● Úvod

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

● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1x Vaflovač

3x Vymeniteľné sety platní

1x Návod na používanie

● Popis súčiastok

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

Obr. A

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

● Technické údaje

Vstupné napätie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

Číslo modelu: HG08700A (fialová)

HG08700B (modrá)

HG08700C (biela)

Certifikát: GS (TÜV SÜD)



Bezpečnostné upozornenia

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

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

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku!

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

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

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

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

Používanie v súlade s určením

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ **VÝSTRAHA!**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ **VÝSTRAHA!**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt.

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

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

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

Obsluha

OPATRNE! Horúci povrch!

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

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

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

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

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

● Pred prvým použitím

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

ⓘ UPOZORNENIA:

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

● Montáž

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

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

Vloženie platní

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

i UPOZORNENIA:

- Vkladajte len platne rovnakého typu.

Platňa s motívom Vloženie (obr. B)

Konkávna **11a** Spodná časť produktu

Konvexná **11b** Horná časť produktu

Odstránenie platní

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

● **Obsluha**

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

● **Zapnutie/vypnutie**

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

Kontrolka

Stav

Červená kontrolka **2** Produkt zapnutý

Červená kontrolka **2** Produkt vypnutý

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

Zelený kontrolka **3** Teplota pečenia bola
dosiahnutá

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

● **Pečenie vafli/šišiek/vafli s motívom**

i UPOZORNENIA:

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

i UPOZORNENIA:

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

Odporúčané časy pečenia

Vafle 5 až 7 minúty

Donuty 2,5 až 5 minúty

Vafle s motívom 7 minút

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

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

● Recepty

● Belgické vafle

Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čučoriedkové vafle

Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Matcha vafle

Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

Prísady (vafle):

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

Prísady (Matcha čokoládová poleva):

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

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

Príprava (vafle):

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

Príprava (Matcha čokoládovej polevy):

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

● Belgické vafle Brownie

Platne:

Platňa na vafle (horná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

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

● Vafle s motívom

Platne:

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

Prísady:

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

Príprava:

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

● Jednoduché dolky

Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

Prísady:

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

Príprava:

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

● Glazované čokoládové šišky

Platne:

Platňa na šišky (horná a spodná platňa) 12

Prísady:

Čokoládové šišky:

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

Čokoládová glazúra:

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

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

Príprava (čokoládových šišiek):

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

Príprava (čokoládová glazúra):

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

● Čistenie a starostlivosť

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

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

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

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

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

ⓘ UPOZORNENIA:

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

● Odstránenie porúch

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

● Skladovanie

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

● **Likvidácia**

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



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



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



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



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

● **Záruka**

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

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

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

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

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

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158














E-pošta: owim@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 81
Einleitung	Seite 82
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 82
Lieferumfang	Seite 82
Teilebeschreibung	Seite 82
Technische Daten	Seite 82
Sicherheitshinweise	Seite 82
Vor der ersten Verwendung	Seite 86
Montage	Seite 86
Bedienung	Seite 87
Ein-/Ausschalten	Seite 87
Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen	Seite 87
Rezepte	Seite 88
Belgische Waffeln	Seite 88
Blaubeerwaffeln	Seite 88
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 89
Matchawaffeln	Seite 89
Belgische Browniewaffeln	Seite 90
Motivwaffeln	Seite 90
Einfache Donuts	Seite 91
Glasierte Schokoladendonuts	Seite 91
Reinigung und Pflege	Seite 92
Fehlerbehebung	Seite 92
Lagerung	Seite 92
Entsorgung	Seite 93
Garantie	Seite 93

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

WAFFELEISEN

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

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

Abb. A

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

● Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 750 W

Schutzklasse: I

Modellnummer: HG08700A (Violett)

HG08700B (Blau)

HG08700C (Weiß)

Zertifizierung: GS (TÜV SÜD)



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

Bedienung

ACHTUNG! Heiße

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

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● Vor der ersten Verwendung

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

ⓘ HINWEISE:

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

● Montage

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

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

Platten einsetzen

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

❶ HINWEISE:

- Setzen Sie nur Platten derselben Art ein.

Motivplatte Einsetzen (Abb. B)

Konkav **11a** Unterer Teil des Produkts

Konvex **11b** Oberer Teil des Produkts

Platten entfernen

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

● Bedienung

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

● Ein-/Ausschalten

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

Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte **2** ein Produkt eingeschaltet

Rote Kontrollleuchte **2** aus Produkt ausgeschaltet

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

Grüne Kontrollleuchte **3** ein Backtemperatur wurde erreicht

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

● Waffeln/Donuts/Motivwaffeln backen

❶ HINWEISE:

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

❶ HINWEISE:

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

Empfohlene Backzeiten

Waffeln 5 bis 7 Minuten

Donuts 2,5 bis 5 Minuten

Motiv-Waffeln 7 Minuten

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

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

● Rezepte

● Belgische Waffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Matchawaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten (Waffeln):

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

Zutaten (Matcha-Schokoladensoße):

200 g	Weißer Schokolade (grob gehackt)
140 g	Sahne (3,5 % Fett)
1 TL	Matcha-Grünteepulver

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

Zubereitung (Waffeln):

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

Zubereitung (Matcha-Schokoladensoße):

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

● Belgische Browniewaffeln

Platten:

Waffelplatten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Motivwaffeln

Platten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Einfache Donuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Glasierte Schokoladendonuts

Platten:

Donutplatten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

Schokoladendonuts:

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

Schokoladenglasur:

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

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

Zubereitung (Schokoladendonuts):

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

Zubereitung (Schokoladenglasur):

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

ⓘ HINWEISE:

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

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG08700A / HG08700B / HG08700C

Version: 11/2021

IAN 375564_2104

