

ORIGINAL  
**FLEXI@FORM**

**LURCH** 

# WAFFELN

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Рецепт · Przepis

**100 %**  
Premium  
Platin  
Silikon

**15**  
Jahre  
Garantie

**BPA**  
free

**Süße Waffeln &  
Kräuter-Parmesan-  
Waffeln**

Weitere Rezepte  
finden Sie auf  
**[lurch.de](http://lurch.de)**



# Süße Waffeln

## Zutaten (für 6 Waffeln):

100 g Butter, weich  
80 g Zucker

2 Eier

180 g Mehl

1TL Backpulver

160 ml Milch (Zimmertemp.)

1-2 Pk Vanillezucker

**Backen:** 240°C Ober- /Unterhitze ca. 15 min

**Zubereitung:** ca. 25 min inkl. Backzeit

1. **Eier** trennen, **Eigelb**, **Butter**, **Vanillezucker** und **Zucker** schaumig schlagen.
2. **Milch** langsam hinzufügen, dann **Mehl** und **Backpulver** vorsichtig einarbeiten.
3. **Eiweiß** steifschlagen und unter die Masse heben.
4. Den Teig gleichmässig auf die Formen verteilen und bei 240°C Ober- / Unterhitze ca. 15 min backen.

Wie das  
duftet!





ORIGINAL  
FLEXI®FORM

## Flexibel & stabil!

### GEBRUCHSANWEISUNG

FLEXI®FORM aus hochreinem 100% Premium Platin Silikon überzeugt durch optimale Sicherheit und Funktion. Vor Erst-Gebrauch bitten wir Sie die Form zu reinigen. Nur vor dem ersten Gebrauch leicht einfetten und anschließend nur noch bei Biskuit- oder Hefeteig fetten. Die guten Energiewerte erlauben eine Reduzierung der Backtemperatur um ca. 10%, daher sollten Backzeiten und Temperaturen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen und das Backgut entnehmen. Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

### USAGE INSTRUCTIONS

FLEXI®FORM made of highly pure 100% premium platinum silicone impresses with optimal safety and function. Please wash the tray before first usage. Only grease lightly before the first time of using and subsequently repeat only for sponge or yeast dough. The good energy characteristics allow a reduction of the baking temperature by around 10%, thus baking time and temperature should always be adjusted to the oven being used. After baking leave to cool for about 5-7 min. and remove the finished product. A coloured tarnish is normal, generated by residual grease and is not subject to claims under the guarantee.

### GEBRUUKSAANWIJZING

FLEXI®FORM uit uiterst reine 100% premium platina-silicone overtuigt dankzij de optimale veiligheid en werking. Reinig de vorm voor het eerste gebruik. Enkel voor het eerste gebruik lichtjes invetten en daarna alleen nog bij biscuit- of gistdeeg invetten. Omdat de goede energiewaarden zorgen voor een verlaging van de baktemperatuur met ca. 10%, moeten de baktijden en temperaturen steeds aan de bakoven in kwestie aangepast worden. Na het bakken ca. 5-7 min, laten afkoelen en het gebak uit de vorm nemen. Een verkleuring is normaal. Deze ontstaat door vetresten en geeft geen recht op het laten gelden van de garantie.

### NOTICE D'UTILISATION

FLEXI®FORM en 100% silicone de platine haut de gamme pur convainc par sa sécurité optimale et sa fonction. Veuillez nettoyer le moule avant la première utilisation. Graissez-le légèrement seulement avant la première utilisation, après ne graissez que pour la pâte à biscuit ou la pâte brisée. Les bonnes valeurs énergétiques permettent une réduction d'environ 10 % de la température de cuisson, ainsi les temps de cuisson et les températures doivent être toujours adaptés au four correspondant. Après cuisson, laissez refroidir env. 5-7 minutes et démouler. Une coloration est un patinage normal dû aux résidus de graisse et n'est pas comprise dans la garantie.

### ISTRUZIONI PER L'USO

FLEXI®FORM di purissimo 100 % silicone al platino di qualità premium convince per la sicurezza e la funzionalità ottimali. Pulire lo stampo prima dell'uso. Solo prima dell'uso iniziale ingrassare leggermente e in seguito solo per pan di Spagna o pasta lievitata. Gli ottimi valori energetici consentono una riduzione della temperatura di cottura del 10% circa. I tempi di cottura e le temperature dovrebbero perciò essere sempre adattati al relativo forno. Dopo la cottura lasciare raffreddare per ca. 5-7 min. e poi togliere il dolce. Un'alterazione del colore è una normale patina dovuta ai residui di grasso e non è coperta da garanzia.

### INSTRUCCIONES DE USO

El molde FLEXI®FORM de 100% sílica de platino de primera calidad de gran pureza conviene por su seguridad y funcionamiento óptimos. Antes de utilizarlo por primera vez, le recomendamos limpiar el molde. La primera vez que lo utilice debe engrasarlo ligeramente y, después, únicamente debe hacerlo con las masas de galleta y con levadura. Sus magníficos valores energéticos permiten reducir la temperatura de horneado aprox. un 10%, por lo que el tiempo y la temperatura de horneado deben ajustarse siempre a los respectivos hornos. Una vez horneado, dejar enfriar durante aprox. 5-7 min. y extraer el producto. El descoloramiento es una patina normal originada por los restos de grasa, por lo que no está cubierto por la garantía.

### РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

FLEXI®FORM из 100% платинового силикона наивысшего качества даря безопасному и удобному обслуживанию. Перед первым использованием мы просим вас помыть форму. Только перед первым использованием её нужно слегка смазать жиром, а впоследствии только выпекая бисквитное и дрожжевое тесто. Хорошие энергетические показатели позволяют снизить температуру выпекания на approx. 10%. Поэтому время выпекания и температура всегда выбираются для вашей печи. После выпекания следует около 5-7 охладить выпечку в форме и только потом вынуть её. Изменение цвета формы - обычная патина вследствие остатков жира и не подлежит гарантийным претензиям.

### INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

FLEXI®FORM z 100-procentowego platynowego silikonu premium o wysokiej czystości przekonuje optymalnym bezpieczeństwem i funkcjonalnością. Przed pierwszorazowym użyciem należy formę umyć. Tylko przed pierwszym użyciem lekko ją natłuścić, później wyłącznie przy cieście biskupowym i drożdżowym. Dobre wartości energii umożliwiają obniżenie temperatury pieczenia o ok. 10%, w związku z czym czas pieczenia i temperatura powinny zostać dostosowane do piekarnika. Po upieczeniu pozostawić na ok. 5-7 minut do wystygnięcia, a następnie wyjąć z formy. Przebarwienie to normalna patyna spowodowana pozostałościami tłuszczu i nie jest objęte gwarancją.

## Kräuter-Parmesan-Waffeln

### Zutaten (für 6 Waffeln):

100 g Butter, weich  
2 Eier  
180 g Mehl

1 TL Backpulver  
160 ml Milch (Zimmertemperatur)  
2 EL Parmesan, fein gerieben  
1 Prise Salz

Frische Kräuter (fein gehackt)  
Sonnenblumenkerne

**Backen:** 240°C Ober-/Unterhitze ca. 15 min

**Zubereitung:** ca. 25 min inkl. Backzeit

1. **Eier** trennen, **Eigelb** und **Butter** schaumig schlagen.
2. Für eine schöne Färbung der Waffeln, **Milch** mit frischen **Kräutern** pürieren und langsam hinzufügen.
3. **Mehl**, **Backpulver**, **Parmesan** und **Salz** vorsichtig einarbeiten.
4. **Eiweiß** steifschlagen und unter die Masse heben.
5. Ein paar **Sonnenblumenkerne** in die Formen geben. Dann den Teig gleichmässig auf die Formen verteilen und bei 240°C Ober- / Unterhitze ca. 15 min backen.

  
Herzhaft  
und lecker!

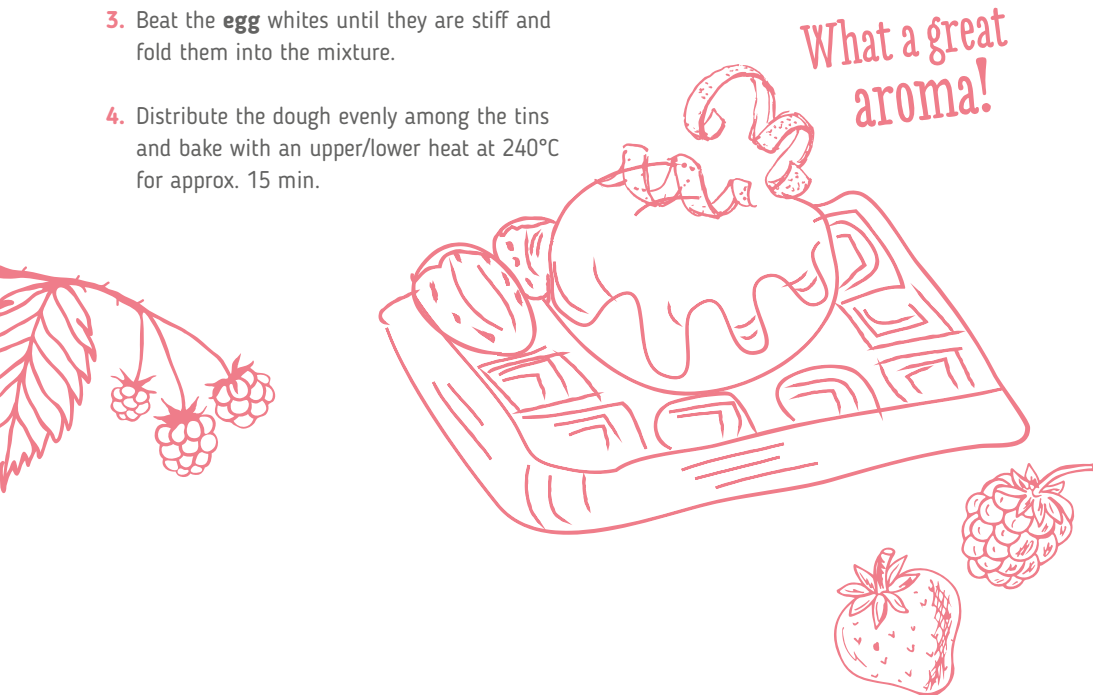


# Sweet Waffles

<b>Ingredients (for 6 waffles):</b>	2 eggs	160 ml milk (room temp.)
100 g butter, soft	180 g flour	1-2 Pck. vanilla sugar
80 g sugar	1 tsp baking powder	

**Baking:** 240°C upper/lower heat approx. 15 min **Preparation:** approx. 25 min incl. baking time

1. Separate the **eggs**, beat the **egg yolk**, the **butter**, the **vanilla sugar** and the **sugar** to a frothy consistency.
2. Add the **milk** slowly, then carefully work the **flour** and **baking powder** in.
3. Beat the **egg** whites until they are stiff and fold them into the mixture.
4. Distribute the dough evenly among the tins and bake with an upper/lower heat at 240°C for approx. 15 min.



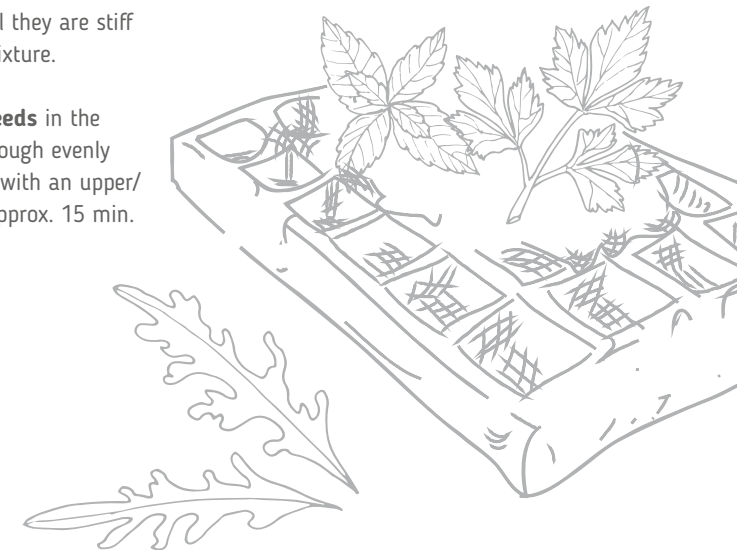
# Herb-Parmesan Cheese Waffles

<b>Ingredients (for 6 waffles):</b>	1 tsp baking powder	Fresh herbs (finely chopped)
100 g butter, soft	160 ml milk (room temperature)	Sunflower seeds
2 eggs	2 tbsp parmesan cheese, finely grated	
180 g flour	1 pinch of salt	

**Baking:** 240°C upper/lower heat approx. 15 min **Preparation:** approx. 25 min incl. baking time

1. Separate the **eggs**, beat the **egg yolk** and **butter** to a frothy consistency.
2. To create an attractive waffle colour, puree the **milk** with **fresh herbs** and add slowly.
3. Carefully work in the **flour**, **baking powder**, **parmesan cheese** and **salt**.
4. Beat the **egg whites** until they are stiff and fold them into the mixture.
5. Place a few **sunflower seeds** in the tins. Now distribute the dough evenly among the tins and bake with an upper/lower heat at 240°C for approx. 15 min.

Savoury  
and tasty!



# Zoete wafels

## Ingrediënten (voor 6 wafels):

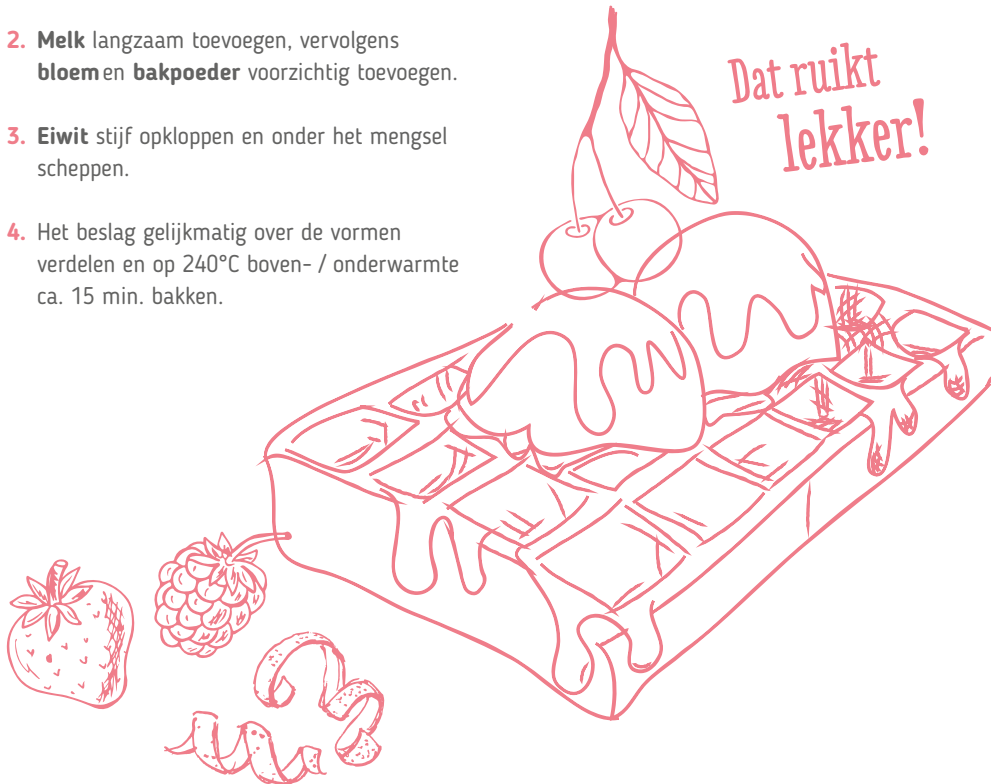
100 g zachte boter  
80 g suiker

2 eieren  
180 g bloem  
1 tl bakpoeder

160 ml melk (kamertemp.)  
1-2 pakje(s) vanillesuiker

**Bakken:** 240°C boven- /onderwarmte ca. 15 min. **Bereiding:** ca. 25 min. incl. baktijd

1. **Eieren** splitsen, **eigeel**, **boter**, **vanillesuiker** en **suiker** schuimig opkloppen.
2. **Melk** langzaam toevoegen, vervolgens **bloem** en **bakpoeder** voorzichtig toevoegen.
3. **Eiwit** stijf opkloppen en onder het mengsel scheppen.
4. Het beslag gelijkmatig over de vormen verdelen en op 240°C boven- / onderwarmte ca. 15 min. bakken.



# Wafels met kruiden en Parmezaanse kaas

## Ingrediënten (voor 6 wafels):

100 g zachte boter  
2 eieren  
180 g bloem

1 tl bakpoeder  
160 ml melk (kamertemperatuur)  
2 el Parmezaanse kaas, fijn geraspt  
1 snufje zout

Verse kruiden (fijn gehakt)  
Zonnebloempitten

**Bakken:** 240°C boven- /onderwarmte ca. 15 min. **Bereiding:** ca. 25 min. incl. baktijd

1. **Eieren** splitsen, **eigeel** en **boter** schuimig kloppen.
2. Voor een mooie kleur van de wafels, **melk** met verse **kruiden** pureren en langzaam toevoegen.
3. **Bloem**, **bakpoeder**, **Parmezaanse kaas** en **zout** voorzichtig toevoegen.
4. **Eiwit** stijf kloppen en onder het mengsel scheppen.
5. Een aantal zonnebloempitten in de Vorm doen. Vervolgens het beslag gelijkmatig over de vormen verdelen en op 240°C boven- / onderwarmte ca. 15 min. bakken.



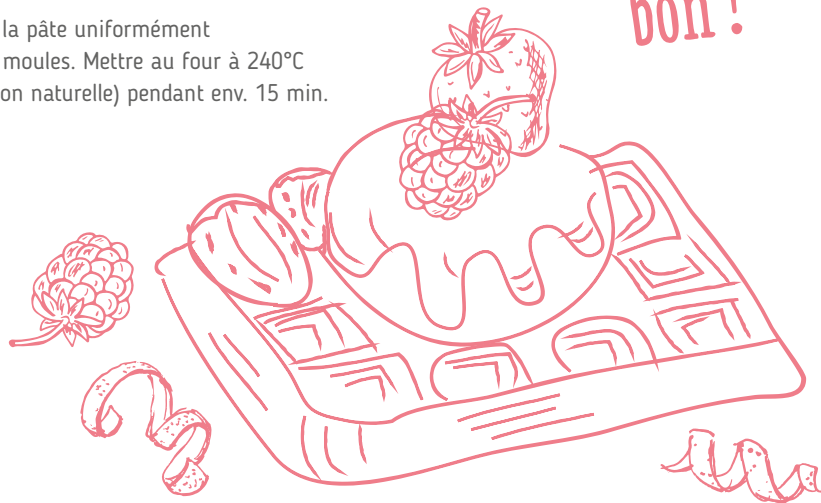
# Gaufres sucrées

<b>Ingrédients (pour 6 gaufres) :</b>	2 œufs	160 ml de lait (temp. ambiante)
100 g de beurre ramolli	180 g de farine	1-2 sachet(s) de sucre vanillé
80 g de sucre	1 cc de levure chimique	

**Cuisson :** au four à convection naturelle de 240°C, pendant env. 15 min

**Préparation :** env. 25 min, temps de cuisson inclus

1. Séparer les blancs des jaunes **d'œufs**.  
Mélanger les **jaunes d'œufs**, le **beurre**, le **sucre vanillé** et le **sucre** jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Ajouter peu à peu le **lait**, puis incorporer la **farine** et la **levure chimique**.
3. Battre les **blancs d'œuf** puis mélanger délicatement avec la **masse**.
4. Répartir la pâte uniformément dans les moules. Mettre au four à 240°C (convection naturelle) pendant env. 15 min.



# Gaufres au parmesan et aux herbes

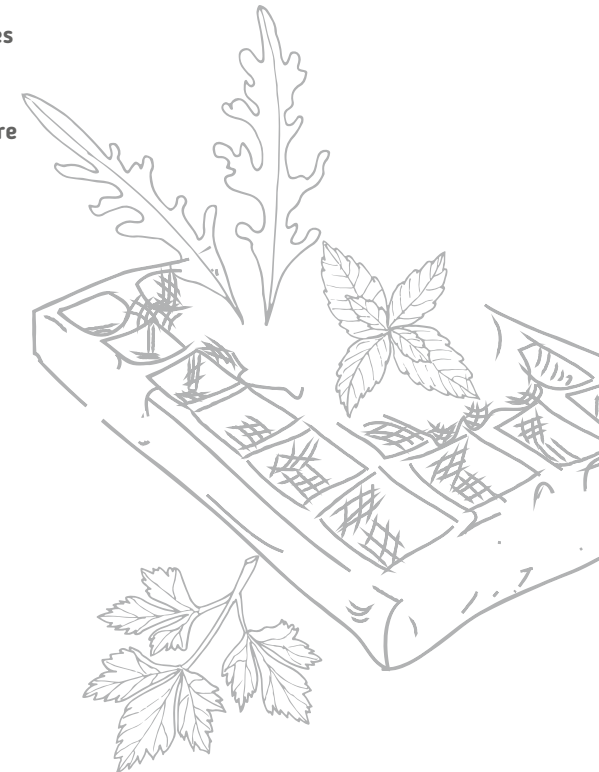
<b>Ingrédients (pour 6 gaufres) :</b>	1 cc de levure chimique	Herbes fraîches (finement hachées)
100 g de beurre ramolli	160 ml de lait (température ambiante)	2 cs de parmesan, finement râpé
2 œufs	2 cs de parmesan, finement râpé	Graines de tournesol
180 g de farine	1 pincée de sel	

**Cuisson :** 240°C au four à convection naturelle, env. 15 min

**Préparation :** env. 25 min, temps de cuisson inclus

1. Séparer les blancs des jaunes **d'œufs**.  
Mélanger les **jaunes d'œufs** et le **beurre** jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Pour une belle coloration des gaufres, mouliner le **lait** avec les **herbes fraîches** et ajouter peu à peu.
3. Incorporer doucement la **farine**, la **levure chimique**, le **parmesan** et le **sel**.
4. Battre les **blancs d'œufs** en neige puis mélanger délicatement avec la masse.
5. Mettre quelques **graines de tournesol** dans les moules. Puis répartir la pâte uniformément dans les moules. Mettre au four à 240°C (convection naturelle) pendant env. 15 min.

**Délicieux  
et savoureux !**





# Wafer dolci

## Ingredienti (per 6 wafer):

100 g di burro morbido	2 uova	160 ml di latte (a temperatura ambiente)
80 g di zucchero	180 g di farina	1-2 bustine di vaniglia
	1 cucchiaino di lievito in polvere	

**Cottura:** 240°C calore superiore / inferiore per ca. 15 min

**Preparazione:** ca. 25 min, tempo di cottura incluso

1. Separare le **uova** e lavorare **tuorli, burro, vaniglia e zucchero**.
2. Aggiungere lentamente il latte ed infine la **farina** ed il lievito, **lavorando** il tutto con cautela.
3. Montare a neve gli **albumi** ed incorporarli nell'impasto.
4. Distribuire in modo omogeneo l'impasto negli stampini. Cuocere nel forno, a 240°C calore superiore / inferiore per ca. 15 min.

*Che profumo meraviglioso!*



# Wafer erbe e parmigiano

## Ingredienti (per 6 wafer):

100 g di burro morbido	1 cucchiaino di lievito in polvere	Erbe fresche (tritate finemente)
2 uova	160 ml di latte (a temperatura ambiente)	Semi di girasole
180 g di farina	2 cucchiari di parmigiano, finemente grattugiato	
	1 pizzico di sale	

**Cottura:** 240°C calore superiore / inferiore per e ca. 15 min

**Preparazione:** ca. 25 min, tempo di cottura incluso

1. Separare le **uova** e lavorare i **tuorli** insieme al **burro**.
2. Per ottenere una bella colorazione dei wafer, frullare il **latte** insieme alle **erbe** fresche e aggiungere questo composto lentamente alle uova sbattute.
3. Aggiungere, lavorando con cautela, **farina, lievito, parmigiano e sale**.
4. Montare a neve gli **albumi** ed incorporarli nell'impasto.
5. Cospargere gli stampi con alcuni **semi di girasole** e distribuire in modo omogeneo l'impasto negli stampini. Cuocere nel forno, a 240°C calore superiore / inferiore per ca. 15 min.

*Saporito e gustoso!*



# Gofres dulces

## Ingredientes (para 6 ):

100 g de mantequilla blanda  
80 g azúcar

2 huevos

180 g harina

1 cucharadita de levadura en polvo

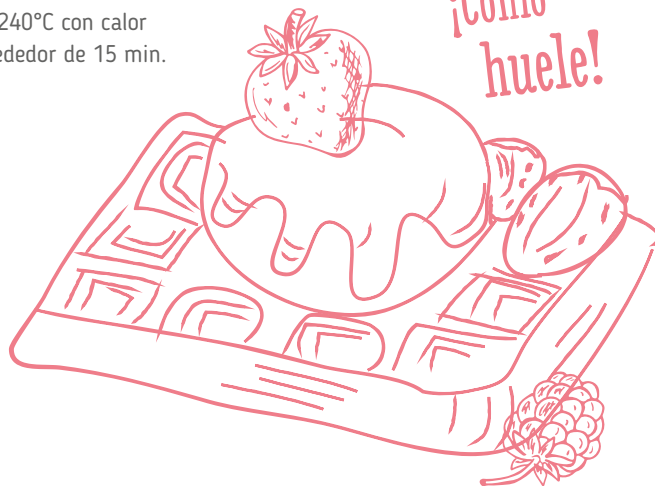
160 ml leche (temperatura ambiente)

1-2 paquetitos de azúcar avainillado

**Horno:** 240°C Calor superior/inferior alrededor de 15 min

**Preparación:** alrededor de 25 min incluyendo tiempo de horneado

1. Separar las yemas de las claras de los **huevos**, batir las **yemas**, la **mantequilla**, el **azúcar avainillado** y el **azúcar** hasta que se haga espuma.
2. Añadir lentamente la **leche**, y seguidamente añadir la **harina** y la **levadura en polvo**.
3. Batir la **clara del huevo** y mezclarla con la masa.
4. Repartir la masa uniformemente en los moldes y hornear a 240°C con calor superior/inferior alrededor de 15 min.



¡Cómo huele!

# Gofres de queso parmesano y hierbas aromáticas

## Ingredientes (para 6 gofres):

100 g mantequilla blanda  
2 huevos  
180 g harina

1 cucharadita de levadura en polvo

160 ml de leche (a temperatura ambiente)

2 cucharadas de queso parmesano rallado muy fino

1 pizca de sal

Hierbas aromáticas frescas

(picadas muy finas)

Semillas de girasol

**Horno:** 240°C Calor superior/inferior alrededor de 15 min

**Preparación:** alrededor de 25 min incluyendo el tiempo de horneado

1. Separar las yemas de las claras de los **huevos**, batir las **yemas** y la **mantequilla** hasta que se forme espuma.
2. Para que los gofres cojan un buen color, hacer un puré con la **leche** y las **hierbas frescas** y añadirlo paulativamente.
3. Añadir con cuidado la **harina**, la **levadura en polvo**, el **parmesano** y la **sal**.
4. Batir la **clara de huevo** y mezclarla muy despacio con la masa.
5. Colocar un par de **semillas de girasol** en los moldes, Seguidamente, distribuir uniformemente la masa en los moldes y hornear a 240°C con calor superior/inferior alrededor de 15 min.

¡Rico y sabroso!





# Сладкие вафли

<b>Ингредиенты (на 6 штук):</b>	2 яйца	160 мл молока (комнатной температуры)
100 г размягченного сливочного масла	180 г муки	температуры)
80 г сахара	1 ч. ложка разрыхлителя теста	1–2 пакетика ванильного сахара

**Выпекать:** при температуре 240 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 15 минут

**Приготовление:** около 25 минут, включая время выпекания

1. Отделить желтки от белков, **желтки, сливочное масло, ванильный сахар** и **сахар** взбить до образования пены.
2. Понемногу добавить молоко, затем аккуратно ввести **муку** и **разрыхлитель теста**.
3. **Яичные белки** взбить до образования пены и ввести в имеющуюся массу.
4. Тесто равномерно распределить по формам и выпекать при температуре 240 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 15 минут.

АХ, КАКОЙ ПРЯТНЫЙ АРОМАТ!



# Вафли с пряными травами и пармезаном

<b>Ингредиенты (на 6 штук):</b>	1 ч. ложка разрыхлителя теста	свежие пряные травы (мелко порубленные)
100 г размягченного сливочного масла	160 мл молока (комнатной температуры)	семячки подсолнечника
2 яйца	2 ст. ложки мелко натертого пармезана	щепотка соли
180 г муки		

**Выпекать:** при температуре 240 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 15 минут

**Приготовление:** около 25 минут, включая время выпекания

1. Отделить желтки от белков, **желтки** взбить со **сливочным маслом** до образования пены.
2. Чтобы добиться особенного цвета вафель, необходимо смешать **молоко** со свежими **травами** до получения пюреобразной массы и медленно добавить в имеющуюся смесь.
3. Аккуратно добавить **муку, разрыхлитель теста, пармезан** и **соль**.
4. **Яичные белки** взбить до образования пены и ввести в имеющуюся массу.
5. В формочки выложить пару **семячек подсолнечника**. Сверху равномерно выложить тесто и выпекать при температуре 240 °С в режиме верхнего/нижнего жара около 15 минут.

СОЧНО И ВКУСНО!



# Gofry na słodko

<b>Składniki (na 6 gofrów):</b>	2 jajka	160 ml mleka (temperatura pokojowa)
100 g masła, miękkiego	180 g mąki	1-2 opakow. cukru waniliowego
80 g cukru	1 łyżeczka proszku do pieczenia	

**Pieczenie:** w 240°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 15 minut

**Przygotowanie:** około 25 minut, w tym czas pieczenia

1. **Jajka** oddzielić, **żółtko, masło, cukier waniliowy** i **cukier** ubić na pianę.
2. Powoli wlać **mleko**, następnie ostrożnie dodać **mąkę** oraz **proszek do pieczenia**.
3. **Białko** ubić na sztywną pianę i dodać do masy.
4. Ciasto równomiernie rozłożyć w formach i piec w 240°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 15 minut.



# Gofry z ziołami i parmezanem

<b>Składniki (na 6 gofrów):</b>	1 łyżeczka proszku do pieczenia	świeże zioła (drobno posiekane)
100 g masła, miękkiego	160 ml mleka (temperatura pokojowa)	pestki słonecznika
2 jajka	2 łyżki stołowe parmezanu, drobno startego	
180 g mąki	1 szczypta soli	

**Pieczenie:** w 240°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 15 minut

**Przygotowanie:** około 25 minut, włącznie z czasem pieczenia

1. **Jajka** oddzielić, **żółtko** i **masło** ubić na pianę.
2. Aby uzyskać ładny kolor gofrów, **mleko** zmiksować ze świeżymi **ziołami** i powoli wlać do piany.
3. **Mąkę, proszek do pieczenia, parmezan** i **sól** ostrożnie wymieszać.
4. **Białko** ubić na sztywną pianę i dodać do masy.
5. Do foremek włożyć kilka **pestek słonecznika**. Następnie ciasto równomiernie rozłożyć w formach i piec w 240°C przy górnym i dolnym ogrzewaniu przez około 15 minut.

Pikantne  
i smaczne!







## GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

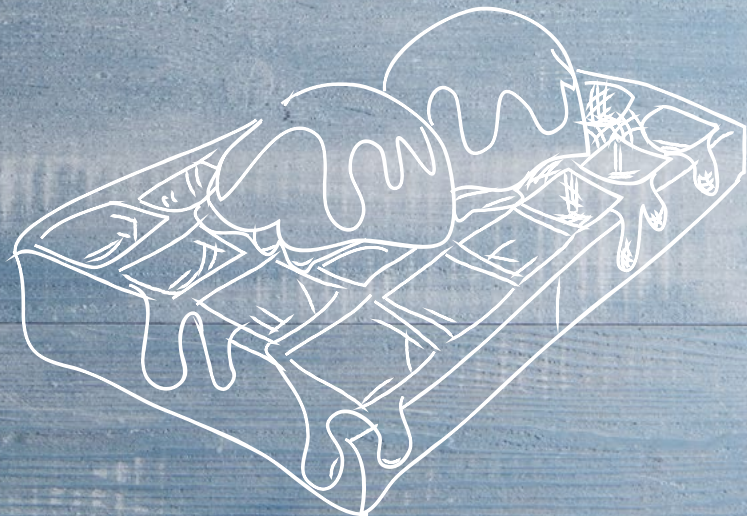
Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

## GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany  
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de



## WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

## LEGAL WARRANTY

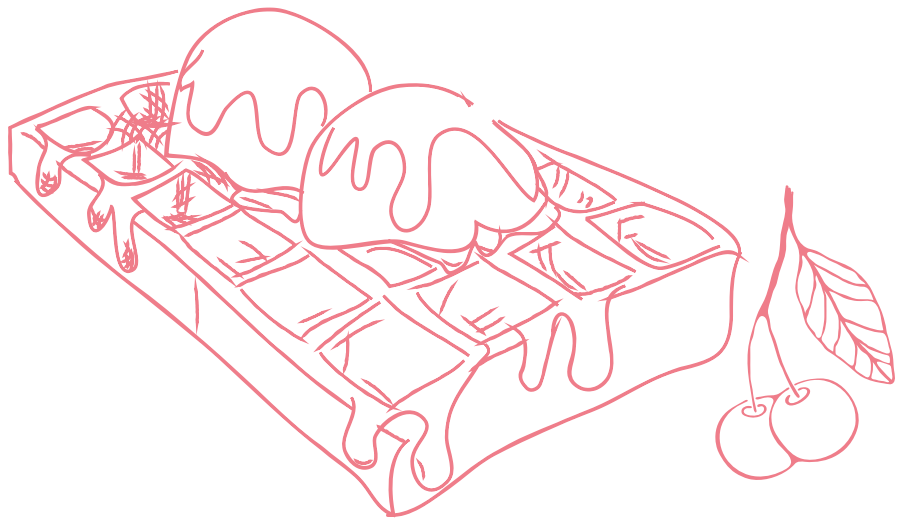
The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

## WARRANTY ISSUER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany  
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de









**LURCH AG**

Schinkelstraße 6  
31137 Hildesheim · Germany  
Tel. +49 (0)5121 7499174  
info@lurch.de · www.lurch.de

Designed &  
Engineered  
in Germany



**WERDE FAN!**  
[www.lurch.de/seiLurch](http://www.lurch.de/seiLurch)

