

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HGI1357B
Version: 03/2025

IAN 479772_2410





WAFFLE MAKER SSWM 820 A1

(GB) (IE) (NI)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(DK)

WAFFELJERN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

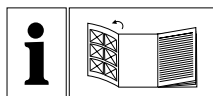
WAFFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

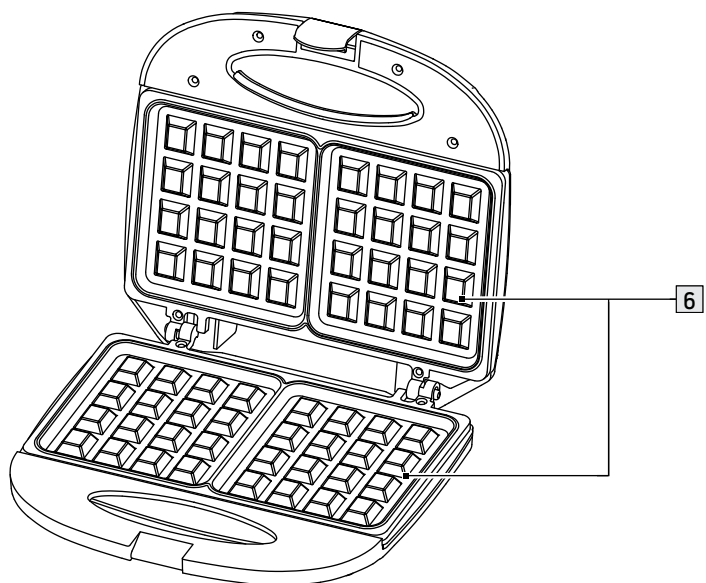
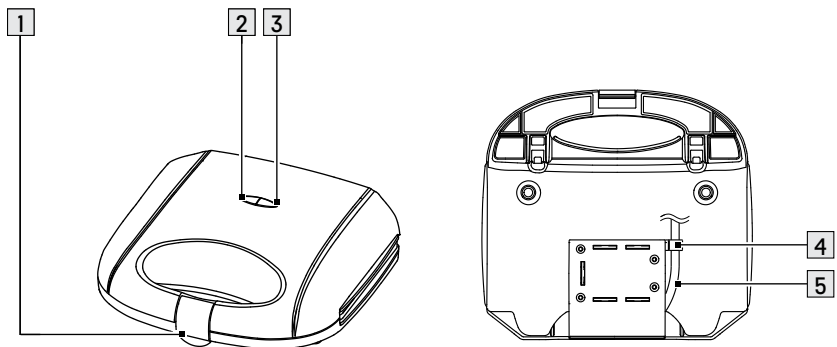
(DE) (AT) (CH)

WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	17
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	43
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	56



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

Warnings and symbols used

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

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

WAFFLE MAKER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

- 1 Waffle maker
- 1 User manual

● Description of parts

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

Operation

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

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

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

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

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

● **Before first use**

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

● **Operation**

ⓘ NOTES:

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

● **Turning on/off**

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

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

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

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

● Waffles

① NOTES:

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

Processing table – Waffle maker

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

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

● Recipes

● Belgian waffles

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

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

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

Preparation:

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

● Belgian brownie waffles

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

Preparation:

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

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

● Pumpkin spice waffles

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

Preparation:

- Preheat the product.

● Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Matcha Low-Gluten waffles

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

Preparation:

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

● Solanum tuberosum waffles

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

Preparation:

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

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

● Banana waffles

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

Preparation:

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

● Purple rice waffles

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

Procedures

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

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

● **Cleaning and care**

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

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

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

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

① NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 	☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.

Part	Cleaning method
Orifices around the heating plates 	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● **Storage**

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

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

● **Disposal**

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



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 479772_2410) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

(GB) Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Brugte advarsler og symboler	Side	18
Indledning	Side	19
Anvendelsesformål.....	Side	19
Leveringsomfang.....	Side	19
Beskrivelse af dele.....	Side	19
Tekniske data.....	Side	19
Sikkerhedsinstruktioner	Side	19
Før første brug	Side	22
Betjening	Side	22
Sådan tændes/slukkes produktet.....	Side	22
Vafler.....	Side	23
Opskrifter	Side	23
Belgiske vafler.....	Side	23
Vafler med blåbær.....	Side	24
Vafler med skinke og ost.....	Side	24
Belgiske brownie-vafler.....	Side	24
Vafler med græskarkrydderi.....	Side	25
Vafler med lavt glutenindhold.....	Side	25
Vafler med matcha og lavt glutenindhold.....	Side	25
Vafler med kartofler.....	Side	26
Vafler med bananer.....	Side	26
Vafler med lilla ris.....	Side	26
Rengøring og pleje af produktet	Side	27
Opbevaring	Side	27
Bortskaffelse	Side	27
Garanti	Side	28
Afvikling af garantisager.....	Side	28
Service.....	Side	28

Brugte advarsler og symboler

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

	FARE! Dette symbol, vist med ordet »Fare« betyder, at en meget farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		Vekselstrøm/spænding
		Hz	Hertz [forsyningsfrekvens]
		W	Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, vist med ordet »Advarsel« betyder, at en farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		BEMÆRK: Dette symbol, vist med ordet »Bemærk«, betyder, at der er yderligere praktiske oplysninger, der skal læses.
			Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.		Fare - risiko for elektrisk stød!
			Advarsel - Varm overflade!
	Dette apparat er i beskyttelsesklasse I og skal sluttes til en beskyttende jordforbindelse.		Fødevarer sikkerhed Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.
CE	CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.	 	Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

VAFFELJERN

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Anvendelsesformål

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

● Leveringsomfang

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

- 1 Vaffeljern
- 1 Brugsvejledning

● Beskrivelse af dele

- 1 Lås
- 2 Rød indikator (strøm)
- 3 Grøn indikator (klar)
- 4 Ledningsholder
- 5 Ledning med stik
- 6 Varmeplader

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50 Hz
Strømforbrug:	680–820 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Sikkerhedsinstruktioner

Før produktet tages i brug, skal du gøre dig bekendt med alle sikkerhedsoplysningerne og brugsinstruktionerne! Hvis dette produkt gives videre til andre, skal alle dokumenterne følge med!

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

Børn og personer med handicap

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

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningsfare. Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Rengør og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Produktet og dets ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Anvendelsesformål

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

El-sikkerhed

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

- ⚠ **FARE! Risiko for forbrændinger!** Produktet bliver varmt under brug. Undgå, at røre produktet under brug eller umiddelbart efter brug. Produktet må kun røres på håndtaget under brug, og når det køler ned. Vær forsigtighed under brug, da apparatet kan blive varmt omkring håndtaget.

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

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

- Produktet må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, hvis det har synlige tegn på skader.
- Produktet er hele tiden tændt, når det er sluttet til stikkontakten.
- Før produktet sluttes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Se regelmæssigt strømstikket og ledningen efter for skader. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.
- Beskyt ledningen mod skader. Ledningen må ikke hænge ud over skarpe kanter, elle klemmes eller bøjes. Ledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende). Produktet skal altid bruges på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Produktet må ikke tildækkes, når det er i brug eller umiddelbart efter brug, når det stadig er varmt.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme mellem pladerne eller rører kanten af pladerne.
- Det anbefales ikke at bruge forlængerledninger. Hvis du skal bruge en forlængerledning, skal den kunne bruges med mindst 10 A.
- Træk ledningerne så ingen kan snuble over dem, eller på anden måde beskadige dem.
- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:

Betjening

- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er sluttet til strømforsyningen.

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- På gårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
- I bed and breakfast-miljøer.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskader! Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten, når det ikke bruges og før rengøring.

- Det varme produkt må ikke opbevares i et skab eller i emballagen.
- Undgå, at trække i ledningen, når den afbrydes fra stikkontakten.
- Produktet, dets ledning og strømskikket skal beskyttes mod støv, direkte sollys og dryppende og sprøjtende vand.
- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.
- Produktet skal beskyttes mod varme. Produktet må ikke stilles tæt på åben ild eller varmekilder,

såsom komfurer eller varmeapparater.

- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● Før første brug

- ☐ Fjern alt emballagemateriale. Sørg for, at alle delene er i ordentlig stand.
- ☐ Under produktionen dækkes delene med en beskyttende oliefilm. Før første brug skal produktet tændes uden mad i det, så eventuelle rester fordamper.
- ☐ Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje").

● Betjening

❗ BEMÆRKNINGER:

- ☐ De første par gange produktet varmes op, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for, at der er nok ventilation i området.
- ☐ Smid de første vafles du laver ud.

● Sådan tændes/slukkes produktet

- ☐ Sådan tændes produktet: Slut strømskikket **5** til en passende stikkontakt. Den røde indikator **2** begynder, at lyse.
- ☐ Sådan slukkes produktet: Træk strømskikket **5** ud af stikkontakten. Den røde indikator **2** går ud.

Lysindikatorer	Status
Den røde og den grønne indikator lyser ikke	Produktet er slukket
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser ikke	Produktet forvarmer/genopvarmer.
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser	Den optimale temperatur er nået

- ❶ **BEMÆRK:** Den grønne indikator [3] lyser af og til under brug. Dette betyder, at produktet genopvarmes til tilberedningstemperaturen.

● Vafler

❶ BEMÆRKNINGER:

- Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.
 - Hold produktet låst, når det forvarmes.
 - Produktet må ikke fyldes for meget op.
1. Forvarm, indtil den grønne indikator [3] lyser.
 2. Træk i låsen [1]. Åbn produktet.
 3. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade [6]. I følgende kapitel finder du eksempler på opskrifter.
 4. Luk produktet. Luk låsen [1]. Herefter tilberedes vaflerne.
 5. Når tilberedningen er færdig: Træk strømstikket [5] ud af stikkontakten.

Behandlingstabel – Vaffeljern

	Servering	Forberedelsestid
Belgiske vafler	2	Ca. 20 min.
Vafler med blåbær	2	Ca. 20 min.
Vafler med skinke og ost	2	Ca. 20 min.
Belgiske brownie-vafler	2	Ca. 15 min.
Vafler med græskarkrydderi	2	Ca. 15 min.
Vafler med lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.

Vafler med matcha og lavt glutenindhold	2	Ca. 30 min.
Vafler med kartofler	2	Ca. 60 min.
Vafler med bananer	2	Ca. 20 min.
Vafler med lilla ris	4	Ca. 120 min.

● Opskrifter

● Belgiske vafler

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

Forberedelse:

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

● Vafler med blåbær

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

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Pisk olien, mælken, æggene og sukkeret i en stor skål.
3. Tilsæt melet og bagepulveret og rør dem godt sammen.
4. Tilsæt dine blåbær.
5. Smør begge varmeplader ⁶ med en passende mængde madolie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade ⁶.
7. Luk produktet, og tilbered vaflerne i ca. 10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
8. Server med det samme.

● Vafler med skinke og ost

570 g	Kartoffelrøsti [kølet]
225 g	Skinke i tern
200 g	Revet cheddar-ost
3	Æg [pisket]
2 nelliker	Hvidløg [hakket]
2 tsk.	Friske persilleblade [hakket]
1 tsk.	Tørret timian
1 tsk.	Røget paprikapulver
–	Salt
–	Sort peber [friskkværnet]

Forberedelse:

1. Tø posen med røsti op.
2. Forvarm produktet.

3. Bland din røsti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprikapulver i en stor skål. Krydr med salt og sort peber.
4. Smør begge varmeplader ⁶ med en passende mængde madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade ⁶.
6. Luk produktet, og tilbered vaflerne i ca. 7 minutter, indtil de er gyldenbrune og sprøde.
7. Server med det samme.

● Belgiske brownie-vafler

180 g	Almindeligt mel
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Flormelis
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Usaltet smør [smeltet]
2	Æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladeknapper
Valgfrit	Flormelis, vaniljeis, chokoladesauce

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i en stor skål.
3. Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
4. Pisk dine æg, vaniljeekstrakt og vand i en lille skål.
5. Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
6. Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
7. Tilsæt chokoladeknapperne.
8. Smør begge varmeplader ⁶ med en passende mængde madolie.
9. Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade ⁶.

- Luk produktet og tilbered vaflerne i ca. 3 minutter.
- Åbn produktet og se til vaflerne. Vaflerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
- Valgfrit: Server vaflerne med flormelis, vaniljeis eller chokoladesauce.

● Vafler med græskarkrydderi

250 g	Almindeligt mel
2 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Natron
2 tsk.	Kanel [stødt]
1,5 tsk.	Græskartætekrydderi
¼ tsk.	Ingefær [stødt]
¼ tsk.	Salt
3	Æg [i stueteremperatur]
225 g	Græskarpuré
4 spsk.	Usaltet smør [smeltet]
50 g	Sukker [hvid eller brun]
60 ml	Ahornsirup
1 tsk.	Vaniljeekstrakt
360 ml	Sødmælk [i stueteremperatur]
Valgfrit	
90 g	Pekannød [halveret]
360 ml	Ahornsirup

Forberedelse:

- Forvarm produktet.
- Bland din mel, sukker, bagepulver, natron, kanel, græskartætekrydderi, ingefær og salt i en stor skål.
- Smelt smørret og lad det køle lidt ned.
- Pisk dine æg, græskarpuré, vaniljeekstrakt, ahornsirup og mælk i en lille skål.
- Bland æggeblandingen med den tørre blanding.
- Tilsæt det smeltede smør og bland det hele sammen.
- Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.

- Hæld dejen jævnt ud på den nederste varmeplade [6].
- Luk produktet og tilbered vaflerne i ca. 3 minutter.
- Åbn produktet og se til vaflerne. Vaflerne skal være færdigformet, men blød at røre ved.
- Valgfrit: Server vaflerne med pekannødder og ahornsirup.

● Vafler med lavt glutenindhold

2	Æg
80 g	Mel med lavt glutenindhold
30 g	Smør
30 g	Sukker
50 ml	Mælk
20 g	Majsstivelse
4 g	Bagepulver

Forberedelse:

- Forvarm produktet.
- Blande dine æg, mel, smør, sukker, mælk, majsstivelse og bagepulver i en mellemstor skål.
- Lad blandingen stå i 10 minutter.
- Smør begge varmeplader med madolie.
- Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
- Luk produktet og tilbered dejen i 8 minutter.
- Server med det samme.

● Vafler med matcha og lavt glutenindhold

150 g	Mel med lavt glutenindhold
55 ml	Mælk
3 g	Matchapulver
15 g	Sukker
1	Æg
15 g	Smør
2 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blande dine æg, mel, smør, sukker, mælk, matchapulver og bagepulver i en mellemstor skål.
3. Lad blandingen stå i 10 minutter.
4. Smør begge varmeplader med madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
7. Server med det samme.

● Vafler med kartofler

100 g	Hirseemel
130 ml	Mælk
5 ml	Olivenolie
10 g	Sukker
2 g	Bagepulver
100 g	Kartofler (kogte)

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blend din mælk og kartofler og hæld dem i en mellemstor skål.
3. Tilsæt olivenolie, sukker, bagepulver og hirseemel til kartoffelblanding.
4. Lad blandingen stå i 40 minutter.
5. Smør begge varmeplader med madolie.
6. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
7. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
8. Server med det samme.

● Vafler med bananer

1	Banan (ca. 140 g)
1	Æg
50 ml	Mælk
60 g	Grahamsmel
3 g	Bagepulver

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Blend din mælk, æg og bananer og hæld dem i en mellemstor skål.
3. Tilsæt bagepulver og mel til blandingen.
4. Smør begge varmeplader med madolie.
5. Hæld dejen jævnt ud på den nederste plade.
6. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
7. Server med det samme.

● Valfler med lilla ris

1	Æg
20 g	Sukker
200 g	Mel
30 g	Smør
60 ml	Mælk
28 ml	Majsolie
3 g	Bagepulver
–	Lilla ris (kogt)

Fremgangsmåde

1. Forvarm produktet.
2. Bland mælk, æg, sukker, mel, smeltende smør og bagepulver i en mellemstor skål.
3. Tilsæt majsolie til blandingen, så det bliver til en dej.
4. Stil dejen et lunt sted i 1 time, så den hæver og bliver dobbelt så stor.
5. Ælt dejen, så luften kommer ud af dejen, og skær den derefter i små stykker.
6. Lad dejstykkerne trække i 20 minutter.
7. Tryk de små dejstykker flade, og pak den lilla ris ind i dejstykkerne.
8. Smør begge varmeplader med madolie.
9. Læg dejstykkerne på den nederste plade.
10. Luk produktet og tilberede dejen i 8 minutter.
11. Server med det samme.

● Rengøring og pleje af produktet

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

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

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

⚠ BEMÆRK: Risiko for skader! Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster.

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

Del	Rengøringsmetode
Kabinet	☐ Tør kabinettet af med en let fugtig klud. Tilføj lidt opvaskemiddel, hvis nødvendigt. ☐ Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i produktet.
Varmeplader 5	☐ Tør pladerne af med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
Åbninger omkring varmepladerne 5	☐ Sådan fjerner du fedt og væsker: Brug et stykke køkkenrul. ☐ Sådan fjerner du fastbrændte rester: Brug en træspatel eller små tandstikker.

☐ Efter rengøring og før produktet bruges igen: Tør alle delene grundigt af.

● Opbevaring

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

- ☐ Rengør produktet før opbevaring.
- ☐ Vikl ledningen **5** rundt om ledningsholderen **4** på bunden af produktet.
- ☐ Produktet skal opbevares i dets originale emballage, når det ikke er i brug.
- ☐ Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 479772_2410) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen [nederst til venstre] eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset [kassebon] og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Avertissements et symboles utilisés	Page 30
Introduction	Page 31
Utilisation prévue	Page 31
Contenu de l'emballage	Page 31
Description des pièces	Page 31
Données techniques	Page 31
Consignes de sécurité	Page 31
Avant la première utilisation	Page 35
Fonctionnement	Page 35
Mise en marche/arrêt	Page 35
Gaufres	Page 35
Recettes	Page 36
Gaufres belges	Page 36
Gaufres aux myrtilles	Page 36
Gaufres au jambon et au fromage	Page 37
Gaufres brownie	Page 37
Gaufres à la citrouille et aux épices	Page 38
Gaufres pauvres en gluten	Page 38
Gaufres au matcha pauvres en gluten	Page 39
Gaufres à la pomme de terre	Page 39
Gaufres à la banane	Page 39
Gaufres au riz violet	Page 39
Nettoyage et entretien	Page 40
Stockage	Page 40
Mise au rebut	Page 41
Garantie	Page 41
Faire valoir sa garantie	Page 41
Service après-vente	Page 42

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)
		W	Watts
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Danger – Risque de choc électrique !
			Attention – Surface chaude !
	Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.		Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.
CE	La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.	 	Informations de sécurité Instructions d'utilisation

GAUFRIER

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Gaufrier
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

- 1 Verrou
- 2 Voyant rouge [marche]
- 3 Voyant vert [prêt]
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	680 - 820 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG11357B :	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357B-BS :	—



Consignes de sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les notes de sécurité et toutes les instructions d'utilisation ! Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, joignez-lui tous les documents !

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

Enfants et personnes avec des handicaps

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

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

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

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit. Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.

- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Nettoyage et stockage

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
 - Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
 - Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.

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

● Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

① REMARQUES :

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premières gaufres.

● Mise en marche/arrêt

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.

- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

Voyants	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / chauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

● Gaufres

① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les gaufres sont en train de cuire.
 5. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Gaufrier

	Portion	Temps de préparation
Gaufres belges	2	environ 20 min

Gaufres aux myrtilles	2	environ 20 min
Gaufres au jambon et au fromage	2	environ 20 min
Gaufres brownie	2	environ 15 min
Gaufres à la citrouille et aux épices	2	environ 15 min
Gaufres pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres au matcha pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres à la pomme de terre	2	environ 60 min
Gaufres à la banane	2	environ 20 min
Gaufres au riz violet	4	environ 120 min

● Recettes

● Gaufres belges

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

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre dans un saladier de taille moyenne.

3. Ajoutez la levure chimique, environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans le saladier et mélangez.
4. Ajoutez le reste de la farine et du lait, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres aux myrtilles

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

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez au fouet l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les myrtilles.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres au jambon et au fromage

570 g	Pommes de terre rissolées [réfrigérées]
225 g	Jambon de la forêt noire [coupé en dés]
200 g	Cheddar [râpé]
3	Œufs [battus]
2 gousses	Ail [haché]
2 cuillères à café	Feuilles de persil frais [hachées]
1 cuillère à café	Thym séché
1 cuillère à café	Poudre de paprika fumé
–	Sel
–	Poivre noir [fraîchement moulu]

Préparation :

1. Décongelez les pommes de terre rissolées.
2. Préchauffez le produit.
3. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre rissolées, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres brownie

180 g	Farine multi-usage
65 g	Poudre de cacao non sucrée

20 g	Sucre cristallisé
1 cuillère à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel de mer
10 cuillères à soupe	Beurre non salé [fondu]
2	Œufs
2 cuillères à café	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Mini pépites de chocolat
En option :	Sucre en poudre, glace à la vanille, sauce au chocolat

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
4. Dans un petit saladier, battez les œufs, l'extrait de vanille et l'eau.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Incorporez les pépites de chocolat.
8. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
9. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
11. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
12. En option : Servez les gaufres avec du sucre en poudre, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

● Gaufres à la citrouille et aux épices

250 g	Farine multi-usage
2 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Bicarbonate de soude
2 cuillères à café	Cannelle (moulue)
1,5 cuillère à café	Épices à citrouille
¼ cuillère à café	Gingembre (moulu)
¼ cuillère à café	Sel
3	Œufs (à température ambiante)
225 g	Purée de citrouille
4 cuillères à soupe	Beurre non salé (fondu)
50 g	Sucre (blanc ou roux)
60 ml	Sirop d'érable
1 cuillère à café	Extrait de vanille
360 ml	Lait entier (à température ambiante)
En option :	
90 g	Noix de pécan (coupées en deux)
360 ml	Sirop d'érable

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, les épices à citrouille, le gingembre et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.

4. Dans un petit saladier, battez les œufs, la purée de citrouille, l'extrait de vanille, le sirop d'érable et le lait.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
8. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
9. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
10. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
11. En option : Servez les gaufres avec des noix de pécan et du sirop d'érable.

● Gaufres pauvres en gluten

2	Œufs
80 g	Farine pauvre en gluten
30 g	Beurre
30 g	sucre
50 ml	Lait
20 g	Fécule de maïs
4 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les œufs, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la fécule de maïs et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au matcha pauvres en gluten

150 g	Farine pauvre en gluten
55 ml	Lait
3 g	Poudre de matcha
15 g	sucre
1	œuf
15 g	Beurre
2 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez l'œuf, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la poudre de matcha et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres à la pomme de terre

100 g	Farine de millet
130 ml	Lait
5 ml	Huile d'olive
10 g	sucre
2 g	Levure chimique
100 g	Pommes de terre [cuites]

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait et les pommes de terre à l'aide d'un robot mixeur.
3. Mélangez l'huile d'olive, le sucre, la levure chimique et la farine de millet avec la purée de pommes de terre violette.

4. Laissez reposer la pâte pendant 40 minutes.
5. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres à la banane

1	Banane (environ 140 g)
1	œuf
50 ml	Lait
60 g	Farine Graham
3 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf et la banane à l'aide d'un robot mixeur.
3. Ajoutez la levure chimique et la farine à ce mélange.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au riz violet

1	œuf
20 g	sucre
200 g	Farine
30 g	Beurre
60 ml	Lait
28 ml	Huile de maïs
3 g	Levure chimique
—	Riz violet [cuit]

Préparation

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf, le sucre, la farine, le beurre fondu et la levure chimique.
3. Ajoutez l'huile de maïs au mélange pour terminer.
4. Placez la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure pour la faire doubler de volume.
5. Pétrissez la pâte pour en retirer les bulles d'air puis coupez-la en petits morceaux.
6. Laissez les morceaux de pâte reposer pendant 20 minutes.
7. Aplatissez les morceaux de pâte et enveloppez le riz violet dedans.
8. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
9. Mettez la pâte sur la plaque inférieure.
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
11. Servez immédiatement.

Nettoyage et entretien

 **DANGER ! Risque de choc électrique !**
Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise murale.

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

 **AVERTISSEMENT !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

 **REMARQUE ! Risque de dommages !**
N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

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

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	☐ Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin. ☐ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 	☐ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Orifices autour des plaques chauffantes 	☐ Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. ☐ Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

- ☐ Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

Stockage

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

- ☐ Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- ☐ Enroulez le cordon électrique  autour de la retenue du cordon  sur le dessous du produit.
- ☐ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations [a] et des chiffres [b] ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.



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



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

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 479772_2410) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 44
Inleiding.....	Pagina 45
Beoogd gebruik.....	Pagina 45
Leveringsomvang.....	Pagina 45
Beschrijving van de onderdelen.....	Pagina 45
Technische gegevens.....	Pagina 45
Veiligheidsinstructies.....	Pagina 45
Voor het eerste gebruik	Pagina 48
Werking.....	Pagina 49
In-/uitschakelen	Pagina 49
Wafels	Pagina 49
Recepten	Pagina 50
Belgische wafels	Pagina 50
Bosbessenwafels	Pagina 50
Ham- en kaaswafels	Pagina 50
Belgische brownie wafels	Pagina 51
Pompoenkruidentwafels	Pagina 51
Wafels met weinig gluten.....	Pagina 52
Matcha wafels met weinig gluten.....	Pagina 52
Aardappelwafels	Pagina 52
Banaanwafels	Pagina 53
Paarse rijstwafels	Pagina 53
Reiniging en onderhoud.....	Pagina 53
Opslag.....	Pagina 54
Afvoer.....	Pagina 54
Garantie	Pagina 54
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 55
Service	Pagina 55

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	GEVAARI Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (voedingsfrequentie)
		W	Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Waarschuwing' markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Gevaar – risico op elektrische schokken!
			Waarschuwing – heet oppervlak!
	Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.		Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.
CE	De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

WAFELIJZER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang

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

- 1 Wafelijzer
- 1 Gebruikershandleiding

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Netsnoer met stekker
- 6 Bakplaten

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	680–820 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Veiligheidsinstructies

Maak uzelf vertrouwd met alle veiligheidsinformatie en gebruiksinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt! Als u dit product doorgeeft aan anderen, geef dan ook alle documenten mee!

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

Kinderen en personen met beperkingen

WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

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

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

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

Elektrische veiligheid

- △ **GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

- △ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.
Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat. Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.

Reiniging en opslag

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

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

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

● **Werking**

❶ **OPMERKINGEN:**

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken wafels weg.

● **In-/uitschakelen**

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

Controlelampjes	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

- ❶ **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

● **Wafels**

❶ **OPMERKINGEN:**

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
 2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
 3. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De wafels worden nu gebakken.
 5. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

Bereidingstabel – Wafelijzer

	Porties	Bereidingstijd
Belgische wafels	2	Ong. 20 min
Bosbessenwafels	2	Ong. 20 min
Ham- en kaaswafels	2	Ong. 20 min
Belgische brownie wafels	2	Ong. 15 min
Pompoenkruidentwafels	2	Ong. 15 min
Wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Matcha wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Aardappelwafels	2	Ong. 60 min
Banaanwafels	2	Ong. 20 min
Paarse rijstwafels	4	Ong. 120 min

● Recepten

● Belgische wafels

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

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een middelgrote kom de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter.
3. Voeg het bakpoeder, de helft van de bloem en de helft van de melk toe aan de kom en roer.
4. Voeg de rest van de bloem en de melk toe en roer tot het beslag romig wordt.
5. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende 8 minuten.
8. Dien onmiddellijk op.

● Bosbessenwafels

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

Voorbereiding:

1. Verwarm het product voor.

2. Klop in een grote kom de olie, de melk, de eieren en de suiker.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot alles goed gemengd is.
4. Spatel de bosbessen er voorzichtig doorheen.
5. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 10 minuten, tot goudbruin.
8. Dien onmiddellijk op.

● Ham- en kaaswafels

570 g	Aardappelrösti (gekoeld)
225 g	Zwarte woudham (in blokjes)
200 g	Cheddarkaas (geraspt)
3	Eieren (geklopt)
2 teentjes	Knoflook (fijngehakt)
2 tl	Verse peterselie (gehakt)
1 tl	Gedroogde tijm
1 tl	Gerookte paprikapoeder
–	Zout
–	Zwarte peper (vers gemalen)

Voorbereiding:

1. Laat de hash browns ontdooien.
2. Verwarm het product voor.
3. Meng in een grote kom de hash browns, de ham, de kaas, de eieren, het knoflook, de peterselie, de tijm en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
4. Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
5. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.

- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 7 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische brownie wafels

180 g	Tarwemeel
65 g	Ongezoet cacaopoeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Ongezouten boter (gesmolten)
2	Eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Mini-chocoladechips
Optioneel:	Poedersuiker, vanille-ijs, chocoladesaus

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, het cacaopoeder, de suiker, het bakpoeder en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, het vanille-extract en het water.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
- Spatel de chocoladestukjes erdoor.
- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.

- Optioneel: Dien de wafels op met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus.

● Pompoenkruidentwafels

250 g	Tarwemeel
2 tl	Bakpoeder
1 tl	Zuiveringszout
2 tl	Kaneel (gemalen)
1,5 tl	Pompoentaartkruiden
¼ tl	Gember (gemalen)
¼ tl	Zout
3	Eieren (op kamertemperatuur)
225 g	Pompoenpuree
4 el	Ongezouten boter (gesmolten)
50 g	Suiker (wit of bruin)
60 ml	Ahornsiroop
1 tl	Vanille-extract
360 ml	Volle melk (op kamertemperatuur)
Optioneel	
90 g	Pecannoten (gehalveerd)
360 ml	Ahornsiroop

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zuiveringszout, de kaneel, de pompoentaartkruiden, de gember en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, de pompoenpuree, het vanille-extract, de ahornsiroop en de melk door elkaar.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
- Optioneel: Dien de wafels op met pecannoten en ahornsiroop.

● Wafels met weinig gluten

2	Eieren
80 g	Laag-glutenmeel
30 g	Boter
30 g	Suiker
50 ml	Melk
20 g	Maïzena
4 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, de maïzena en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Matcha wafels met weinig gluten

150 g	Laag-glutenmeel
55 ml	Melk
3 g	Matcha-poeder
15 g	Suiker
1	Ei
15 g	Boter
2 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, het matcha-poeder en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Aardappelwafels

100 g	Gierstmeel
130 ml	Melk
5 ml	Olijfolie
10 g	Suiker
2 g	Bakpoeder
100 g	Aardappelen (gekookt)

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk en de aardappelen met de blender.
- Meng de olijfolie, de suiker, het bakpoeder en het gierstmeel met de paarse aardappelpuree.
- Laat het mengsel 40 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.

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

● Banaanwafels

1	Banaan [ong. 140g]
1	Ei
50 ml	Melk
60 g	Grahammeel
3 g	Bakpoeder

Voorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei en de banaan met de blender.
- Voeg het bakpoeder en het meel toe aan het mengsel en meng goed.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Paarse rijstwafels

1	Ei
20 g	Suiker
200 g	Bloem
30 g	Boter
60 ml	Melk
28 ml	Maïsolie
3 g	Bakpoeder
–	Paarse rijst [gekookt]

Procedures

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei, de suiker, de bloem, de gesmolten boter en het bakpoeder.

- Voeg de maïsolie toe aan het mengsel en kneed tot een deeg ontstaat.
- Laat het deeg 1 uur op een warme plek rusten; het deeg zal in volume verdubbelen.
- Knead het deeg om de lucht eruit te laten en verdeel het in kleine stukken.
- Laat de kleine deegstukken 20 minuten rusten.
- Rol de kleine deegstukken plat en wikkel de paarse rijst erin.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Leg het deeg op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok!
Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

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

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ OPMERKING! Risico op schade! Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

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

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	□ Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe. □ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	□ Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	□ Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier. □ Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

- Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

● Opslag

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

- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het netsnoer  rond de snoeropslag  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 479772_2410) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 57
Einleitung.....	Seite 58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 58
Lieferumfang.....	Seite 58
Teilebeschreibung.....	Seite 58
Technische Daten.....	Seite 58
Sicherheitshinweise	Seite 58
Vor der ersten Verwendung	Seite 62
Bedienung.....	Seite 62
Ein-/Ausschalten.....	Seite 62
Waffeln	Seite 63
Rezepte	Seite 63
Belgische Waffeln.....	Seite 63
Blaubeerwaffeln.....	Seite 64
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 64
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 64
Kürbisgewürzwaffeln.....	Seite 65
Glutenarme Waffeln.....	Seite 65
Glutenarme Matcha-Waffeln.....	Seite 66
Kartoffel-Waffeln	Seite 66
Bananen-Waffeln	Seite 66
Lila Reiswaffeln.....	Seite 67
Reinigung und Pflege	Seite 67
Lagerung.....	Seite 68
Entsorgung.....	Seite 68
Garantie	Seite 68
Abwicklung im Garantiefall	Seite 69
Service	Seite 69

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

WAFFELEISEN

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

Bedienung

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

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

● **Bedienung**

① **HINWEIS:**

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

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

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

● Waffeln

① HINWEISE:

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

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

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

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

● Rezepte

● Belgische Waffeln

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

Zubereitung:

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

● Blaubeerwaffeln

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

Zubereitung:

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

● Schinken-Käse-Waffeln

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

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

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

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

Zubereitung:

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

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

● Kürbisgewürzwaffeln

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

Optional	
90 g	Pekannüsse (halbiert)
360 ml	Ahornsirup

Zubereitung:

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

● Glutenarme Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Glutenarme Matcha-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Kartoffel-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

● Bananen-Waffeln

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

Vorbereitung:

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

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

● Lila Reiswaffeln

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

Vorgehensweise

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

● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

● Lagerung

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

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

● Entsorgung

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



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



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



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

Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer [IAN 479772_2410] als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

