



WAFFLE MAKER SDW 1200 C1

(GB) (IE) (NI)

WAFFLE MAKER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

GAUFRIER DOUBLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

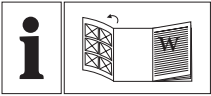
DUBBEL WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

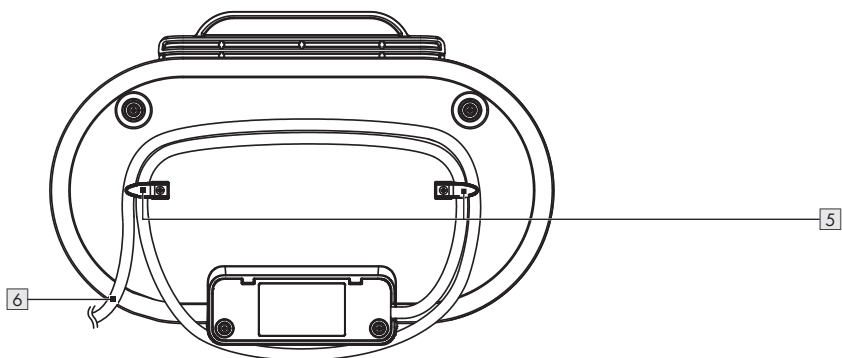
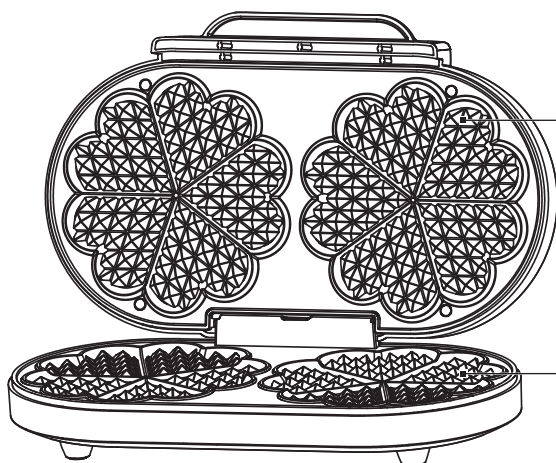
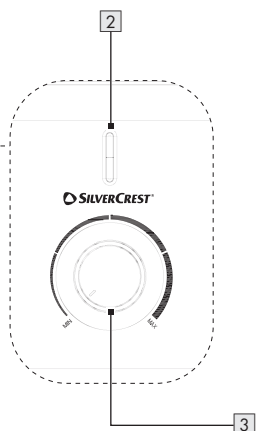
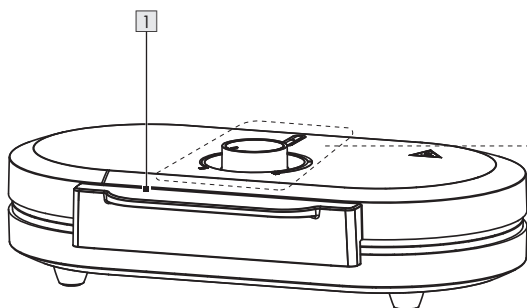
(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	15
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	26
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	36



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
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
Browning level	Page	10
Baking waffles	Page	10
Recipes	Page	11
Overview	Page	11
Cocoa waffles	Page	11
Buttermilk waffles	Page	11
Lemon waffles	Page	11
Basic waffles	Page	12
Egg-free waffles	Page	12
Cleaning and care	Page	12
Troubleshooting	Page	12
Storage	Page	13
Disposal	Page	13
Warranty	Page	13
Warranty claim procedure	Page	13
Service	Page	14

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	Watt
	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!
			Caution – hot surface!
	This product 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 packing materials before use.

- 1× Waffle maker
- 1× User manual

● Description of parts

- 1 Handle
- 2 Light indicators (green/red)
- 3 Browning level control
- 4 Plates
- 5 Cord rewind
- 6 Power cord with power plug

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	1,200 W
Protection class:	I
Power consumption in off mode:	0.0 W

Certification

HG05428	TÜV SÜD GS
HG05428-BS	–
HG05428-CH	–



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

- ⚠ WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.
- 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 house;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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.

⚠ CAUTION! Hot surface!

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

- 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 power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced

by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- 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 power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

Cleaning and storage

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

- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● Before first use

- ① **NOTE:** The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. This is harmless and disappears after a short time. Discard the first set of waffles.

1. Remove the packaging. Check if all parts are complete.
 2. Clean the product (see the “Cleaning and care” section).
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection. Before first use, operate the product without any batter on the maximum browning level for 5 minutes. Doing so will make all potential residues evaporate.
 - Ensure that there is sufficient ventilation in the work area.

● Operation

- **Preparation:** Grease the upper and lower plates [4] with suitable cooking oil.
- The off mode is selected by turning the product off.

● Turning on/off

- ① **NOTE:** During operation, the green indicator [2] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.
- Turning the product on: Connect the power plug [6] to a suitable socket outlet. The red indicator [2] lights up.
- Turning the product off: Remove the power plug [6] from the socket outlet after each use.

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off

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

● Browning level

- ① **NOTE:** If you are unsure, begin at a medium browning level. Adjust the browning level for the next waffles.

Depending on your taste, you can adjust the degree of browning of the waffles.

- Turn the browning level control [3] to the desired level.
 - **MIN:** Low browning
 - **MAX:** Strong browning

● Baking waffles

① NOTES:

- While the waffles are baking, the green indicator [2] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
 - The baking process takes approx. 4 minutes.
 - Grease the upper and lower plates [4] with suitable cooking oil.
 - Close the product while preheating.
 - Do not overfill the lower plates [4] with batter.
 - Optional – Open the product after approx. 4 minutes of baking to check the baking process. Do not open the product after less than 4 minutes, otherwise the waffles may tear.
1. Turn the browning level control [3] to the desired level.
 2. Preheat until the green indicator [2] lights up.
 3. Open the product.
 4. Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower plates [4]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
 5. Close the product. The batter is cooked now.
 6. Wait approx. 4 minutes until the waffles are ready baked.

7. Removing waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
8. When cooking is complete: Disconnect the power plug  from the socket outlet.

● Recipes

❗ NOTES:

- The recipes are for reference only.
- Adjust the ingredients, browning level and baking time to suit your taste.

● Overview

Recipe	Servings	Preparation time
Cocoa waffles	2	approx. 20 min
Buttermilk waffles	2	approx. 20 min
Lemon waffles	2	approx. 20 min
Basic waffles	2	approx. 20 min
Egg-free waffles	2	approx. 20 min

● Cocoa waffles

100 g	All-purpose flour
140 g	Sugar
30 g	Cocoa powder
140 g	Butter (melted)
2	Eggs
60 ml	Milk

1. Preheat the product.
2. Mix flour, sugar, cocoa powder, melted butter and eggs. Beat the mixture until stiff.
3. Add milk to the mixture. Stir until all ingredients are well mixed. Do not over-mix.
4. Bake waffles until done.

● Buttermilk waffles

180 g	All-purpose flour
4 g	Baking powder
4 g	Baking soda
2 g	Salt
2	Eggs (beaten)
240 ml	Buttermilk
40 ml	Vegetable oil
2 g	Vanilla (optional)

1. Combine flour, baking powder, baking soda, and salt.
2. In a separate bowl, combine buttermilk, oil, eggs, and (optionally) vanilla.
3. Preheat the product.
4. Add wet ingredients to dry ingredients. Stir until all ingredients are well mixed. Do not over-mix.
5. Bake waffles until done.

● Lemon waffles

150 g	All-purpose flour
30 g	Sugar
2 g	Baking powder
2 g	Salt
4	Large eggs (separated)
120 ml	Milk
30 ml	Melted butter
15 g	Fresh lemon juice Grated peel of 1 entire lemon

1. Combine egg yolks, sugar, and salt.
2. Blend in milk, lemon juice, lemon peel, and butter. Beat well.
3. Add flour and baking powder.
4. Preheat the product.
5. Beat egg whites until stiff. Fold into mixture.
6. Bake waffles until done.

● Basic waffles

210 g	All-purpose flour
90 g	Sugar
8 g	Baking powder
2 g	Salt
3	Eggs (separated)
210 ml	Milk
100 g	Butter (melted)
1 packet	Vanilla sugar

1. Mix all dry ingredients.
2. Beat egg yolks well. Stir in milk, butter and vanilla sugar. Stir into dry ingredients.
3. Preheat the product.
4. Beat egg whites until stiff. Fold into mixture.
5. Bake waffles until done.

● Egg-free waffles

120 g	All-purpose flour
30 g	Wheat flour
30 g	Sugar
8 g	Baking powder
2 g	Salt
30 ml	Canola oil
150 ml	Cool water

1. Mix all dry ingredients.
2. Preheat the product.
3. Make a little hole in the middle of the mixture. Pour in water and then oil.
4. Stir until all ingredients are well mixed.
5. Bake waffles until done.

● Cleaning and care

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

⚠ CAUTION! Hot surface! 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.

① NOTES:

- ☐ Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- ☐ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- ☐ Thoroughly dry the product before using it again.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Use a mild detergent, if necessary. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Plates 4	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers. ☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	☐ Connect the power plug 6 to an appropriate socket outlet.
The waffles are too dark.	☐ Decrease the browning level. ☐ Shorten the baking time.
The waffles are too light.	☐ Increase the browning level. ☐ Extend the baking time.
The finished waffles are difficult to remove from the product.	☐ Lightly grease the plates 4 before baking. ☐ Try using a different batter recipe.

● Storage

 **CAUTION! Hot surface!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Wind the power cord  on the cord rewind .
- ☐ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ☐ Store the product at a dry location out of the reach of children.

● Disposal

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



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

Product:



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



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

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of 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 485252_2501) 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.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 200736

(NI) Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	16
Introduction	Page	16
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	16
Contenu de l'emballage	Page	17
Description des pièces	Page	17
Données techniques	Page	17
Consignes de sécurité	Page	17
Avant la première utilisation	Page	21
Fonctionnement	Page	21
Marche/arrêt	Page	21
Niveau de brunissement	Page	21
Cuire des gaufres	Page	21
Recettes	Page	22
Aperçu	Page	22
Gaufres au cacao	Page	22
Gaufres au babeurre	Page	22
Gaufres au citron	Page	22
Recette de base pour gaufres	Page	23
Gaufres sans œuf	Page	23
Nettoyage et entretien	Page	23
Dépannage	Page	24
Rangement	Page	24
Mise au rebut	Page	24
Garantie	Page	24
Faire valoir sa garantie	Page	25
Service après-vente	Page	25

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Courant alternatif/tension alternative
		Hz Hertz (fréquence du secteur)
		W Watt
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.
		 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Danger – risque d'électrocution !
		 Prudence, surface chaude !
	Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.	 Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
CE	Le sigle CE confirme la conformité du produit aux directives de l'UE applicables.	 Consignes de sécurité Instructions de manipulation

GAUFRIER DOUBLE

● 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 conforme aux prescriptions

Ce produit est prévu pour la fabrication de gaufres. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1× Gaufrier double

1× Mode d'emploi

● Description des pièces

- 1 Poignée
- 2 Voyant de contrôle (vert/rouge)
- 3 Sélecteur de brunissement
- 4 Plaques
- 5 Enrouleur de câble
- 6 Cordon d'alimentation avec fiche secteur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Classe de protection :	I
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W

Certification

HG05428	TÜV SÜD GS
HG05428-BS	—
HG05428-CH	—



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS CONCERNANT SON UTILISATION !

TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

AVERTISSEMENT !

DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures.

Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle ;
 - Dans les chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, car un léger dégagement de chaleur peut se produire au niveau de la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.

- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou ne touche pas les bords des plaques.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
 - Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
 - Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
 - Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
 - Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.
 - Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous aux instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».

● Avant la première utilisation

❶ **REMARQUE :** Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Celle-ci est inoffensive et s'évapore après une courte durée. Jetez les premières gaufres.

1. Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
 2. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, faites fonctionner le produit sans pâte pendant 5 minutes sur le réglage maximal du sélecteur de brunissement. Ainsi, d'éventuels résidus s'évaporent.
 - Veillez à avoir une aération suffisante autour de votre plan de travail.

● Fonctionnement

- **Préparation :** Graissez les plaques [4] du haut et du bas avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Le mode « arrêt » est choisi tout simplement en éteignant le produit.

● Marche/arrêt

- ❶ **REMARQUE :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [2] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.
- Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur [6] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
 - Éteindre le produit : Après chaque utilisation, débranchez la fiche de secteur [6] de la prise de courant.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge éteint/voyant de contrôle vert éteint	Produit éteint

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge allumé/voyant de contrôle vert éteint	Produit en phase de préchauffage/ de réchauffage.
Voyant de contrôle rouge allumé/voyant de contrôle vert allumé	La température optimale est atteinte

● Niveau de brunissement

❶ **REMARQUE :** Si vous n'êtes pas sûr du réglage, commencez par un brunissement moyen. Réglez le niveau de brunissement pour les prochaines gaufres.

Réglez le niveau de brunissement des gaufres selon votre goût.

- Tournez le sélecteur de brunissement [3] sur le niveau souhaité.
 - **MIN :** Brunissement léger
 - **MAX :** Brunissement important

● Cuire des gaufres

❶ REMARQUES :

- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert [2] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
 - Le processus de cuisson dure env. 4 minutes.
 - Graissez les plaques [4] du haut et du bas avec de l'huile de cuisine appropriée.
 - Fermez le produit pendant qu'il chauffe.
 - Ne remplissez pas la plaque [4] du bas avec trop de pâte.
 - Facultatif – ouvrez le produit après env. 4 minutes pour vérifier la cuisson. Cependant, n'ouvrez pas le produit avant les 4 minutes, car les gaufres pourraient se déchirer.
1. Tournez le sélecteur de brunissement [3] sur le niveau souhaité.
 2. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [2] s'allume.
 3. Ouvrez le produit.

- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque [4] du bas. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Refermez le produit. La pâte est maintenant cuite.
- Attendez env. 4 minutes jusqu'à ce que les gaufres aient fini de cuire.
- Retirer les gaufres : Utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [6] de la prise de courant.

● Recettes

① REMARQUES :

- Les recettes ne servent que de référence.
- Adaptez en conséquence les ingrédients, le dorage des gaufres et le temps de cuisson à votre goût.

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Gaufres au cacao	2	env. 20 min
Gaufres au babeurre	2	env. 20 min
Gaufres au citron	2	env. 20 min
Recette de base pour gaufres	2	env. 20 min
Gaufres sans œuf	2	env. 20 min

● Gaufres au cacao

100 g	Farine universelle
140 g	Sucre
30 g	Poudre de cacao
140 g	Beurre (fondu)

2	Œufs
60 ml	Lait

- Préchauffer le produit.
- Mélanger la farine, le sucre, le cacao en poudre, le beurre fondu et les œufs. Battre le mélange jusqu'à obtenir une consistance ferme.
- Ajouter le lait au mélange. Remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Cependant, il ne faut pas mélanger trop longtemps.
- Cuire les gaufres.

● Gaufres au babeurre

180 g	Farine universelle
4 g	Levure en poudre
4 g	Bicarbonate de soude
2 g	Sel
2	Œufs (battus)
240 ml	Babeurre
40 ml	Huile végétale
2 g	Vanille (facultative)

- Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
- Dans un saladier séparé, mélanger le babeurre, l'huile, les œufs et la vanille (facultative).
- Préchauffer le produit.
- Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs. Remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Cependant, il ne faut pas mélanger trop longtemps.
- Cuire les gaufres.

● Gaufres au citron

150 g	Farine universelle
30 g	Sucre
2 g	Levure en poudre
2 g	Sel

4	Gros œufs (séparés)
120 ml	Lait
30 ml	Beurre fondu
15 g	Jus de citron frais Zeste râpé de 1 citron entier

1. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le sel.
2. Incorporer le lait, le jus de citron, le zeste du citron et le beurre. Bien battre.
3. Ajouter la farine et la levure chimique.
4. Préchauffer le produit.
5. Battre les blancs en neige. Ajouter au mélange en soulevant.
6. Cuire les gaufres.

● Recette de base pour gaufres

210 g	Farine universelle
90 g	Sucre
8 g	Levure en poudre
2 g	Sel
3	Œufs (séparés)
210 ml	Lait
100 g	Beurre (fondu)
1 sachets	Sucre vanillé

1. Mélanger tous les ingrédients secs.
2. Bien battre les jaunes d'œuf. Mélanger le lait, le beurre et le sucre vanillé. Ajouter aux ingrédients secs.
3. Préchauffer le produit.
4. Battre les blancs en neige. Ajouter au mélange en soulevant.
5. Cuire les gaufres.

● Gaufres sans œuf

120 g	Farine universelle
30 g	Farine de blé
30 g	Sucre
8 g	Levure en poudre
2 g	Sel

30 ml	Huile de colza
150 ml	Eau froide

1. Mélanger tous les ingrédients secs.
2. Préchauffer le produit.
3. Creuser un petit trou au milieu du mélange. Verser l'eau puis l'huile à l'intérieur.
4. Remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
5. Cuire les gaufres.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !
Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

① REMARQUES :

- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit ou des accessoires.
- Séchez soigneusement le produit avant de le réutiliser.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	□ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Utilisez si besoin un produit de nettoyage doux. □ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

Pièce	Méthode de nettoyage
Plaques 4	- Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. - Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois. - Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux.

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	Branchez la fiche secteur 6 dans une prise de courant appropriée.
Les gaufres sont trop foncées.	- Réduisez le niveau de brunissement. - Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres sont trop claires.	- Augmentez le niveau de brunissement. - Rallongez le temps de cuisson.
Les gaufres cuites sont difficiles à retirer du produit.	- Graissez légèrement les plaques 4 avant de cuire. - Essayez une autre recette de pâte.

● Rangement



PRUDENCE ! Surface chaude ! Ne

rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Roulez le cordon d'alimentation **6** dans l'enrouleur de câble **5**.

- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



Veillez 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 composites.

Produit :



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 matériel 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 485252_2501) 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

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	27
Inleiding	Pagina	27
Beoogd gebruik	Pagina	27
Leveringsomvang	Pagina	28
Onderdelenbeschrijving	Pagina	28
Technische gegevens	Pagina	28
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	28
Voor het eerste gebruik	Pagina	31
Bediening	Pagina	31
In-/uitschakelen	Pagina	31
Bruiningsgraad	Pagina	32
Wafels bakken	Pagina	32
Recepten	Pagina	32
Overzicht	Pagina	32
Cacaowafels	Pagina	32
Karnemelkwafels	Pagina	33
Citroenwafels	Pagina	33
Basisrecept wafels	Pagina	33
Wafels zonder ei	Pagina	33
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	33
Probleemoplossing	Pagina	34
Opbergen	Pagina	34
Afvoer	Pagina	34
Garantie	Pagina	35
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	35
Service	Pagina	35

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Wisselstroom/-spanning
		Hz Hertz (netfrequentie)
		W Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.	 Gevaar – kans op elektrische schokken!
		 Voorzichtig, heet oppervlak!
	Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.	 Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik

DUBBEL 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 aankwijzingen 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 bedoeld om wafels mee te maken. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1 × Dubbel wafelijzer
- 1 × Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Handgreep
- 2 Controlelampje (groen/rood)
- 3 Regelaar bruiningsgraad
- 4 Ijzers
- 5 Kabelhaspel
- 6 Aansluitsnoer met stekker

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Beschermingsklasse:	I
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,0 W

Certificering

HG05428	TÜV SÜD GS
HG05428-BS	—
HG05428-CH	—



Veiligheids- aanwijzingen

**MAAK U VÓÓR HET
GEBRUIK VAN HET PRODUCT
VERTROUWD MET ALLE
VEILIGHEIDSTIPS EN
GEBRUIKSAANWIJZINGEN!
ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEeft, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel ontstaan door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan erva-

ring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;

- Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens;
- In bed-and-breakfasts.

Elektrische veiligheid

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

VOORZICHTIG! Heet oppervlak! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- Wees voorzichtig bij het gebruik, omdat de handgreep enigszins warm kan worden.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de stekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet tussen de wafelijzers bekneld zit of de zijanten van de plaat raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in bedrijf is.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar!

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de stekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- In het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud" vindt u tips voor de reiniging van het product.

● Voor het eerste gebruik

- ① **TIP:** De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Dit is ongevaarlijk en vervluchtigt na korte tijd. Gooi het eerste paar wafels weg.
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
 2. Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- ☐ Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product voor het eerste gebruik 5 minuten lang zonder deeg op de stand voor de maximale bruiningsgraad. Zo verdampen eventuele residuen.
 - ☐ Zorg voor voldoende ventilatie in het werkgebied.

● Bediening

- ☐ **Voorbereiding:** Vet de bovenste en onderste ijzers **[4]** met daarvoor bestemde spijsolie in.
- De status Uit wordt geselecteerd door het product uit te schakelen.

● In-/uitschakelen

- ① **TIP:** Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje **[2]** af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.
- ☐ Het product inschakelen: Steek de stekker **[6]** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **[2]** gaat branden.
 - ☐ Het product uitschakelen: Trek de stekker **[6]** na elk gebruik uit het stopcontact.

Controlelampje	Status
Rood controlelampje uit/ groen controlelampje uit	Product is uitgeschakeld
Rode controlelampje aan/ groene controlelampje uit	Product warmt (opnieuw) op.
Rode controlelampje aan/ groene controlelampje aan	De optimale temperatuur is bereikt

● Bruiningsgraad

- ❗ **TIP:** Als u het niet precies weet, begin dan met de middelste bruiningsgraad. Regel aan de hand daarvan de bruiningsgraad voor het volgende stel wafels.

Regel de bruiningsgraad van de wafels naar eigen smaak.

- ☐ Zet de regelaar van de bruiningsgraad **3** op de gewenste stand.
- **MIN:** Lichte bruining
 - **MAX:** Sterke bruining

● Wafels bakken

❗ TIPS:

- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje **2** uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
 - Het bakken duurt ongeveer 4 minuten.
 - ☐ Vet de bovenste en onderste ijzers **4** met daarvoor bestemde spijsolie in.
 - ☐ Sluit het product terwijl het opwarmt.
 - ☐ Doe niet teveel deeg in het onderste ijzer **4**.
 - ☐ Optioneel – open het product na ca. 4 minuten kooktijd om de voortgang van het bakken te controleren. Open het product niet eerder dan na 4 minuten omdat de wafels anders kunnen scheuren.
1. Zet de regelaar van de bruiningsgraad **3** op de gewenste stand.
 2. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **2** gaat branden.
 3. Open het product.
 4. Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op het onderste ijzer **4** te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelijzers kan beschadigen.
 5. Sluit het product. Het deeg wordt nu gebakken.
 6. Wacht ca. 4 minuten tot de wafels voldoende gebakken zijn.

7. Wafels losmaken: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
8. Als het bakken voltooid is: Trek de stekker **6** uit het stopcontact.

● Recepten

❗ TIPS:

- De recepten dienen alleen ter referentie.
- ☐ Pas de ingrediënten, bruiningsgraad en baktijd aan uw individuele smaak aan.

● Overzicht

Recepten	Porties	Vorbereidingstijd
Cacaowafels	2	ca. 20 min
Karnemelkwafels	2	ca. 20 min
Citroenwafels	2	ca. 20 min
Basisrecept wafels	2	ca. 20 min
Wafels zonder ei	2	ca. 20 min

● Cacaowafels

100 g	Universeel meel
140 g	Suiker
30 g	Cacaopoeder
140 g	Boter (gesmolten)
2	Eieren
60 ml	Melk

1. Product voorverwarmen.
2. Meel, suiker, cacaopoeder, gesmolten boter en eieren mengen. Mengsel stijf slaan.
3. Melk aan het mengsel toevoegen. Mengen tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Niet te lang mengen.
4. Wafels gaar bakken.

● Karnemelkwafels

180 g	Universeel meel
4 g	Bakpoeder
4 g	Baksoda
2 g	Zout
2	Eieren (geklutst)
240 ml	Karnemelk
40 ml	Plantaardige olie
2 g	Vanille (optioneel)

1. Meel, bakpoeder, zuiveringszout en zout mengen.
2. In een aparte schaal karnemelk, olie, eieren en (optioneel) vanille mengen.
3. Product voorverwarmen.
4. De natte aan de droge ingrediënten toevoegen. Mengen tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Niet te lang mengen.
5. Wafels gaar bakken.

● Citroenwafels

150 g	Universeel meel
30 g	Suiker
2 g	Bakpoeder
2 g	Zout
4	Grote eieren (gescheiden)
120 ml	Melk
30 ml	Gesmolten boter
15 g	Vers citroensap Geraspte schil van 1 hele citroen

1. Eigeel, suiker en zout mengen.
2. Melk, citroensap, citroenschillen en boter door elkaar roeren. Goed klutsen.
3. Bloem en bakpoeder toevoegen.
4. Product voorverwarmen.
5. Eiwit stijf kloppen. Bijmengen in het mengsel.
6. Wafels gaar bakken.

● Basisrecept wafels

210 g	Universeel meel
90 g	Suiker
8 g	Bakpoeder
2 g	Zout
3	Eieren (gescheiden)
210 ml	Melk
100 g	Boter (gesmolten)
1 pakje	Vanillesuiker

1. Alle droge ingrediënten mengen.
2. Eigeel goed klutsen. Melk, boter en vanillesuiker bijmengen. De droge ingrediënten bijmengen.
3. Product voorverwarmen.
4. Eiwit stijf kloppen. Bijmengen in het mengsel.
5. Wafels gaar bakken.

● Wafels zonder ei

120 g	Universeel meel
30 g	Tarwemeel
30 g	Suiker
8 g	Bakpoeder
2 g	Zout
30 ml	Raapzaadolie
150 ml	Koud water

1. Alle droge ingrediënten mengen.
2. Product voorverwarmen.
3. Een gaatje in het midden van het mengsel maken. Daar water en vervolgens olie ingieten.
4. Mengen tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.
5. Wafels gaar bakken.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

TIPS:

- ☐ Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- ☐ Gebruik voor het schoonmaken van het product of de accessoires geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- ☐ Droog het product goed voordat u het opnieuw gebruikt.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	☐ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Gebruik indien nodig een beetje milde afwasmiddel. ☐ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
Ijzers 	☐ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. ☐ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies. ☐ Wrijf de wafelijzers af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	☐ Steek de stekker  in een daarvoor geschikt stopcontact.
De wafels zijn te donker.	☐ Verlaag de bruiningsgraad. ☐ Verkort de baktijd.
De wafels zijn te licht van kleur.	☐ Verhoog de bruiningsgraad. ☐ Verleng de baktijd.
De wafels kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	☐ Vet de ijzers  voor het bakken licht in. ☐ Probeer een ander deegrecept.

Opbergen

VOORZICHTIG! Heet oppervlak! Berg

het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- ☐ Maak het product schoon voor het op te bergen.
- ☐ Wikkel het aansluitsnoer  om de kabelhaspel .
- ☐ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- ☐ Bewaar het product op een droge plaats 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.

Product:



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 485252_2501) 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

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	37
Einleitung	Seite	37
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	38
Lieferumfang	Seite	38
Teilebeschreibung	Seite	38
Technische Daten	Seite	38
Sicherheitshinweise	Seite	38
Vor der ersten Verwendung	Seite	42
Bedienung	Seite	42
Ein-/Ausschalten	Seite	42
Bräunungsgrad	Seite	42
Waffeln backen	Seite	42
Rezepte	Seite	43
Übersicht	Seite	43
Kakaowaffeln	Seite	43
Buttermilchwaffeln	Seite	43
Zitronenwaffeln	Seite	43
Waffel-Grundrezept	Seite	44
Waffeln ohne Ei	Seite	44
Reinigung und Pflege	Seite	44
Fehlerbehebung	Seite	45
Lagerung	Seite	45
Entsorgung	Seite	45
Garantie	Seite	46
Abwicklung im Garantiefall	Seite	46
Service	Seite	46

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!
			Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Dieses Produkt 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 die Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

DOPPEL-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× Doppel-Waffeleisen
- 1× Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Griff
- 2 Kontrollleuchten (grün/rot)
- 3 Bräunungsgrad-Regler
- 4 Platten
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Anschlussleitung mit Netzstecker

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1 200 W
Schutzklasse:	I
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W

Zertifizierung

HG05428	TÜV SÜD GS
HG05428-BS	–
HG05428-CH	–



Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt

ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Elektrische Sicherheit

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

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

- Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

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

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! 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 es 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. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Kanten der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Trennen Sie das

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

● Vor der ersten Verwendung

❗ **HINWEIS:** Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Dies ist harmlos und verflüchtigt sich nach einer kurzen Dauer. Entsorgen Sie den ersten Satz Waffeln.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Reinigen Sie das Produkt (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne Teig 5 Minuten lang auf der maximalen Bräunungsgrad-Einstellung. So verdampfen eventuelle Rückstände.
- Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung im Arbeitsbereich.

● Bedienung

- **Vorbereitung:** Fetten Sie die oberen und unteren Platten [4] mit geeignetem Speiseöl ein.
- Der Aus-Zustand wird durch Ausschalten des Produkts ausgewählt.

● Ein-/Ausschalten

- ❗ **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [2] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.
- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker [6] mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte [2] leuchtet.
 - Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker [6] nach jeder Verwendung aus der Steckdose.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte aus/ grüne Kontrollleuchte aus	Produkt ausgeschaltet

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte an/ grüne Kontrollleuchte aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Rote Kontrollleuchte an/ grüne Kontrollleuchte an	Die optimale Temperatur wurde erreicht

● Bräunungsgrad

❗ **HINWEIS:** Wenn Sie unsicher sind, beginnen Sie mit einer mittleren Bräunungsstufe. Stellen Sie den Bräunungsgrad für die nächsten Waffeln nach.

Stellen Sie den Bräunungsgrad der Waffeln je nach Geschmack ein.

- Drehen Sie den Bräunungsgrad-Regler [3] auf den gewünschten Pegel.
 - **MIN:** Geringe Bräunung
 - **MAX:** Starke Bräunung

● Waffeln backen

❗ **HINWEIS:**

- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [2] aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Der Backvorgang dauert ca. 4 Minuten.
- Fetten Sie die oberen und unteren Platten [4] mit geeignetem Speiseöl ein.
- Schließen Sie das Produkt, während es aufheizt.
- Überfüllen Sie die unteren Platten [4] nicht mit Teig.
- Optional – Öffnen Sie das Produkt nach ca. 4 Minuten Garzeit, um den Backprozess zu überprüfen. Öffnen Sie das Produkt nicht nach weniger als 4 Minuten, da sonst die Waffeln reißen könnten.

1. Drehen Sie den Bräunungsgrad-Regler [3] auf den gewünschten Pegel.
2. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [2] leuchtet.
3. Öffnen Sie das Produkt.

4. Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die unteren Platten **4** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnte.
5. Schließen Sie das Produkt. Der Teig wird nun gebacken.
6. Warten Sie ca. 4 Minuten, bis die Waffeln fertig gebacken sind.
7. Waffeln entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
8. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

● **Rezepte**

❗ HINWEISE:

- Die Rezepte dienen nur als Referenz.
- Passen Sie Zutaten, Bräunungsgrad und Backzeit Ihrem Geschmack entsprechend an.

● **Übersicht**

Rezept	Portionen	Vorbereitungszeit
Kakaowaffeln	2	ca. 20 min
Buttermilch-waffeln	2	ca. 20 min
Zitronen-waffeln	2	ca. 20 min
Waffel-Grundrezept	2	ca. 20 min
Waffeln ohne Ei	2	ca. 20 min

● **Kakaowaffeln**

100 g	Universalmehl
140 g	Zucker
30 g	Kakaopulver

140 g	Butter (geschmolzen)
2	Eier
60 ml	Milch

1. Produkt vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Kakaopulver, geschmolzene Butter und Eier mischen. Mischung steif schlagen.
3. Milch zur Mischung zufügen. Umrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Nicht zu lange mischen.
4. Waffeln fertig backen.

● **Buttermilchwaffeln**

180 g	Universalmehl
4 g	Backpulver
4 g	Speisesoda
2 g	Salz
2	Eier (verquirlt)
240 ml	Buttermilch
40 ml	Pflanzenöl
2 g	Vanille (optional)

1. Mehl, Backpulver, Speisesoda und Salz mischen.
2. In einer separaten Schüssel Buttermilch, Öl, Eier und (optional) Vanille vermengen.
3. Produkt vorheizen.
4. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten zufügen. Umrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Nicht zu lange mischen.
5. Waffeln fertig backen.

● **Zitronenwaffeln**

150 g	Universalmehl
30 g	Zucker
2 g	Backpulver
2 g	Salz
4	Große Eier (getrennt)
120 ml	Milch

30 ml	Zerlassene Butter
15 g	Frischer Zitronensaft Geriebene Schale von 1 ganzen Zitrone

1. Eigelb, Zucker und Salz mischen.
2. Milch, Zitronensaft, Zitronenschale und Butter unterrühren. Gut verquirlen.
3. Mehl und Backpulver zufügen.
4. Produkt vorheizen.
5. Eiweiß steif schlagen. Unter die Mischung heben.
6. Waffeln fertig backen.

● Waffel-Grundrezept

210 g	Universalmehl
90 g	Zucker
8 g	Backpulver
2 g	Salz
3	Eier (getrennt)
210 ml	Milch
100 g	Butter (geschmolzen)
1 Päckchen	Vanillezucker

1. Alle trockenen Zutaten vermengen.
2. Eigelb gut verquirlen. Milch, Butter und Vanillezucker einrühren. In die trockenen Zutaten einrühren.
3. Produkt vorheizen.
4. Eiweiß steif schlagen. Unter die Mischung heben.
5. Waffeln fertig backen.

● Waffeln ohne Ei

120 g	Universalmehl
30 g	Weizenmehl
30 g	Zucker
8 g	Backpulver
2 g	Salz

30 ml	Rapsöl
150 ml	Kaltes Wasser

1. Alle trockenen Zutaten vermengen.
2. Produkt vorheizen.
3. Ein kleines Loch in die Mitte der Mischung machen. Wasser und anschließend Öl hinein gießen.
4. Umrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Waffeln fertig backen.

● **Reinigung und Pflege**

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

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche! 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.

① **HINWEISE:**

- ☐ Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- ☐ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten zur Reinigung des Produkts oder des Zubehörs.
- ☐ Trocknen Sie das Produkt gründlich, bevor Sie es erneut verwenden.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Platten 4	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße. ☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	☐ Schließen Sie den Netzstecker 6 an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln sind zu dunkel.	☐ Verringern Sie den Bräunungsgrad. ☐ Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln sind zu hell.	☐ Erhöhen Sie den Bräunungsgrad. ☐ Verlängern Sie die Backzeit.

Problem	Behebung
Die fertig gebackenen Waffeln lassen sich nur schwer vom Produkt entfernen.	☐ Fetten Sie die Platten 4 vor dem Backen leicht ein. ☐ Probieren Sie ein anderes Teigrezept aus.

● Lagerung

- ⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche!** 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 **6** auf die Kabelaufwicklung **5**.
 - ☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
 - ☐ Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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 485252_2501) 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.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05428
Version: 06/2025

IAN 485252_2501

