

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG11357B

Version: 03/2025

**IAN 479772\_2410**



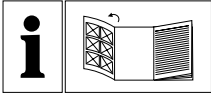


## WAFFELEISEN SSWM 820 A1

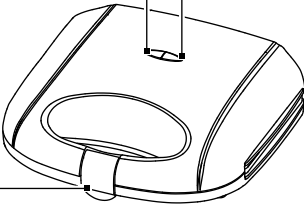
DE AT CH

### WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

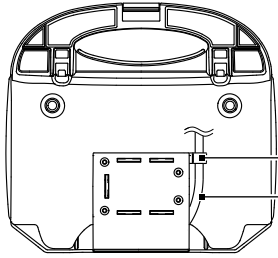


1



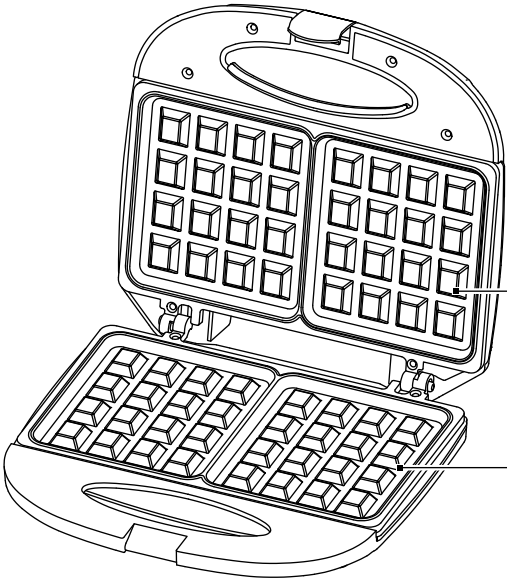
2

3



4

5



6







<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 6
<b>Einleitung</b> .....	Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 7
Lieferumfang .....	Seite 7
Teilebeschreibung .....	Seite 7
Technische Daten .....	Seite 7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 11
<b>Bedienung</b> .....	Seite 11
Ein-/Ausschalten .....	Seite 11
Waffeln .....	Seite 12
<b>Rezepte</b> .....	Seite 12
Belgische Waffeln .....	Seite 12
Blaubeerwaffeln .....	Seite 13
Schinken-Käse-Waffeln .....	Seite 13
Belgische Brownie-Waffeln .....	Seite 13
Kürbisgewürzwaffeln .....	Seite 14
Glutenarme Waffeln .....	Seite 14
Glutenarme Matcha-Waffeln .....	Seite 15
Kartoffel-Waffeln .....	Seite 15
Bananen-Waffeln .....	Seite 15
Lila Reiswaffeln .....	Seite 16
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 16
<b>Lagerung</b> .....	Seite 17
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 17
<b>Garantie</b> .....	Seite 17
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite 18
Service .....	Seite 18

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

- 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

### ❗ 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 vermengt ist.
4. Blaubeeren unterheben.
5. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln ca. 10 Minuten lang backen, bis die Farbe goldbraun ist.
8. Sofort servieren.

## ● Schinken-Käse-Waffeln

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

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

### Zubereitung:

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

## ● Belgische Brownie-Waffeln

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

### 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	Olivenöl
10 g	Zucker
2 g	Backpulver
100 g	Kartoffeln (gekocht)

### Vorbereitung:

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

### ● Bananen-Waffeln

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

### Vorbereitung:

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

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

## ● Lila Reiswaffeln

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

### Vorgehensweise

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

## ● Reinigung und Pflege



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

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

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

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

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

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> 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.



### Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei

eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich [bis zu drei] Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 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 (Kassenbonn) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

## ● Service

**DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726  
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0800562153  
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

